Burritos / Wraps von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Cayenne Pfeffer, Chillipulver, Salz, Curry mild

1.0 kg Mehl	In eine Schüssel geben Jedes Mehl ist geeignet, (Tipp 500 gr. Spätzli-Mehl, 500 gr. Weiss- oder Ruchmehl)
* 5 g Salz	zum Mehl geben
6.0 Stück Eiweiss	(oder ganze Eier) zum Mehl geben
5 cl Öl	zum Teig geben
2.0 Liter Wasser	zum Mehl geben und den Teig glattrühren mindesten 1h quellen lassen und nochmals glattrühren die Fladen (je 1 dl Teig) in einer grossen Bratpfanne oder auf einer Crèpesplatte backen die Fladen stapeln und zugedeckt lagern, damit sie nicht hart werden
500 g Pouletgeschnetzeltes	mit Salz, Pfeffer, Paprika, evtl. Curry in der Bratpfanne durchbraten als Füllung bereitstellen
500 g Tofu	in feine Würfel schneiden und wie Poulet anbraten als Füllung bereitstellen
4.0 dl Sauerrahm	als Füllung bereitstellen
500 g Tomatensauce Napoli	mit Zwiebeln und Paprika, evt. Chili auf mexikanisch pimpen als Füllung bereitstellen
500 g Eisbergsalat	in feine Streifen schneiden als Füllung bereitstellen
400 g Avocado	(2 Stk.) in feine Würfel schneiden als Füllung bereitstellen
500 g Tomaten	in feine Würfel schneiden als Füllung bereitstellen
* 2.22 Stück Gurken	(Salatgurken) in feine Würfel schneiden als Füllung bereitstellen
500 g Mais	abtropfen, als Füllung bereitstellen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*