Burritos / Wraps von Marcus Bosshard

Mengen für 15 Personen

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

1.5 kg Mehl	In eine Schüssel geben Jedes Mehl ist geeignet, (Tipp 500 gr. Spätzli-Mehl, 500 gr. Weiss- oder Ruchmehl)
1.5 TL Salz	zum Mehl geben
9.0 Stück Eiweiss	(oder ganze Eier) zum Mehl geben
7.5 cl Öl	zum Teig geben
3.0 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
750 g Pouletgeschnetzeltes	mit Salz, Pfeffer, Paprika, evtl. Curry in der Bratpfanne durchbraten als Füllung bereitstellen
750 g Tofu	in feine Würfel schneiden und wie Poulet anbraten als Füllung bereitstellen
6.0 dl Sauerrahm	als Füllung bereitstellen
750 g Tomatensauce Napoli	mit Zwiebeln und Paprika, evt. Chili auf mexikanisch pimpen als Füllung bereitstellen
750 g Eisbergsalat	in feine Streifen schneiden als Füllung bereitstellen
600 g Avocado	(2 Stk.) in feine Würfel schneiden als Füllung bereitstellen
750 g Tomaten	in feine Würfel schneiden als Füllung bereitstellen
1.5 kg Gurken	(Salatgurken) in feine Würfel schneiden als Füllung bereitstellen
750 g Mais	abtropfen, als Füllung bereitstellen