



Hjemmelaget tortillas

Løft tacoen til nye høyder med hjemmelaget hvetetortillas. Denne oppskriften gir 10 tortillas, men doble gjerne og frys ned.

🕒 20 - 40

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen lett sammen for hånd eller i en kjøkkenmaskin



Smaksett tortillas ved å blande inn litt kraft/buljong i vannet ved tilberedning, eller litt raspet limeskall eller limejuice

- ② Rull deigen til en pølse og del den i 10 deler. Formes til runde boller og trykkes flate
- ③ Kjevle hver bolle til en tynn rund tortilla på ca. 20 cm i diameter. Bruk gjerne litt mel på bordet, men børst det av tortillaen før steking. Når du kjevler er det smart å rulle vekselvis mot venstre og høyre - da er det lettere å få en rund form på tortillaen. Det er også lurt å snu den underveis. Tortillaen skal være tynn for å få en myk konsistens som er lett å brette sammen ved spising
- ④ Stek tortillas på stekepanne eller steketakke til de får litt farge på undersiden eller begynner å blåse seg litt opp på oversiden. Pannen skal være så varm at det tar ca. 30 sek, snu og stek på den andre siden. Stek dem heller litt for lite enn litt for mye. Blir de for mye stekt kan de bli tørre og sprekker lettere
- ⑤ Legg ferdigstekte tortillas på en tallerken og plasser en annen tallerken over - da holder de seg myke til servering



Dersom du ikke skal servere tortillas med det samme, oppbevar dem lufttett. Da holder de seg myke til servering



Frysing: Avkjøl etter steking og frys tortillaene i en frysepose. Ta opp ønsket antall tortillas og tin dem. Kan varmes i mikrobølgeovn eller lett i en stekepanne før servering

Ingredienser

420 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
ca. 2,5 dl	lunkent vann
3 ss	olje
1 ts	salt
1/2 ts	bakepulver

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0