



Tortilla lefse

Lag din egen hjemmebakke tortilla når du skal lage burrito, eller har tortilla som en del av tacomiddagen. Hjemmelaget smaker garantert best! Vår bakermester anbefaler denne oppskriften

🕒 40 - 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Alle ingredienser eltes sammen til en smidig deig
- ② La deigen hvile 20 min
- ③ Deigen deles i 16 biter som rulles runde som en ball
- ④ Kjevle hver bit veldig, veldig tynt til en rund lefse (se tips nedenfor), bruk gjerne mel på bordet, men husk å børste det av før steking
- ⑤ Stek tortilla i en god og varm panne, ca. 1 min på hver side, eller inntil de begynner å få små brune flekker



Når du kjevler er det smart å rulle vekselvis mot venstre og mot høyre. Da er det lettere å få en rund form på deigemnet. Det er også bra å snu deigemnet underveis før du kjevler videre. Venstre, høyre, snu rundt, dette gjentar du helt til du har en tynn tortilla

Ingredienser

365 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
2,4 dl	vann
3 ss	olje
0,5 ts	salt
0,5 ts	bakepulver

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0