

Tortilla pszenna domowa – przepis podstawowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 5 min

Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać mąkę, oliwę, zioła i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.

Krok 2 - Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto do innego naczynia. Pozostawić na 10 min przykryte ściereczką.

Krok 3 - Ciasto podzielić na 8 części, ulepić z nich kulki. Każdą rozwałkować na cienki, okrągły placek, jak najmniej podsypując mąką. Placki smażyć na suchej, średnio rozgrzanej patelni ok. 2 minuty z każdej strony, aż miejscami lekko się przyrumienią.

Krok 4 - Podsmażone tortille układać jedna na drugą.

Wskazówki :

Gotowe tortille dość szybko wysychają, trzeba je przechowywać przykryte.

Przed zwinięciem można je lekko skropić zimną wodą.