

TORTILLE

„Prawdziwe meksykańskie tortille przygotowuje się z mąki zwanej Masa Harina. Jest to mąka specjalnie przygotowywana przez moczenie w wapnie. Tortille te mają inny smak i strukturę. Dostępna najczęściej w Polsce żółta mąka kukurydziana jest zupełnie inna. Pokażę Wam kilka przepisów z wykorzystaniem różnych mąk.”



Ogólnie rzecz biorąc wykonanie tortilli jest bardzo proste. Mąkę należy zalać ciepłą wodą, dodać soli i wyrobić ciasto. Przygotowałam dla Was różne propozycje. Najbardziej polecam zakupić mąkę HariMasa w internecie. Natomiast jeśli nie chcecie możecie przygotować je według poniższych receptur. Nie polecam robić tortilli tylko z żółtej mąki kukurydzianej bez dodatku pszennej, gdyż wychodzą strasznie twarde.

TORTILLE Z MASA HARINA:

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki MASA HARINA (HARIMASA)
- 250 ml wody ciepłej
- Sól

Przygotowanie:

- Mąkę zalać ciepłą wodą, dodać dużą szczyptę soli i wyrobić na gładkie i elastyczne ciasto. W zależności od potrzeb można dodać więcej mąki lub wody. Gotową masę najlepiej przykryć folią spożywczą i odstawić na 20

minut. Tortille wtedy są lepsze. Jeśli się spieszycie możecie smażyć od razu.

- Kulki wielkości orzecha rozgniatać cienko za pomocą maszynki do tortilli lub garnka, miski, deski do krojenia patelni z prostym spodem używając folii spożywczej (Sprawdźcie ten sposób na moim Instagramie). Możecie też zwyczajnie wałkować tortille,
- Piec na rozgrzanej patelni z obu stron.

UWAGA! Tortille można również usmażyć w głębokim tłuszczu. Można smażyć same placki lub nadziać je farszem i wtedy smażyć.

TORTILLE KUKURYDZIANO PSZENNE Z ŻÓŁTEJ MAKI

SKŁADNIKI:

- 150 g mąki kukurydzianej żółtej
- 150 g mąki pszennej
- 3 łyżki oleju/smalcu/masła
- 300 g wody
- Płaska łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE:

- Do ciepłej(gorącej) wody dodać smalec/olej/masło
- Mąkę zalać ciepłą wodą, dodać dużą szczyptę soli i wyrobić na gładkie i elastyczne ciasto. W zależności od potrzeb można dodać więcej mąki lub wody. Gotową masę najlepiej przykryć folią spożywczą i odstawić na 20 minut. Tortille wtedy są lepsze. Jeśli się spieszycie możecie smażyć od razu.
- Kulki wielkości orzecha rozgniatać cienko za pomocą maszynki do tortilli lub garnka, miski, deski do krojenia patelni z prostym spodem używając folii spożywczej (Sprawdźcie ten sposób na moim Instagramie). Możecie też zwyczajnie wałkować tortille,
- Piec na rozgrzanej patelni z obu stron.

TORTILLE PSZENNE

Składniki:

- 200 g mąki pszennej
- Szklanka ciepłej (gorącej wody)

- 2 łyżki smalcu
- Sól

PRZYGOTOWANIE:

- Do ciepłej(gorącej) wody dodać smalec/olej/masto
- Mąkę zalać ciepłą wodą , dodać dużą szczyptę soli i wyrobić na gładkie i elastyczne ciasto. W zależności od potrzeb można dodać więcej mąki lub wody. Gotową masę najlepiej przykryć folią spożywczą i odstawić na 20 minut. Tortille wtedy są lepsze. Jeśli się spieszyście możecie smażyć od razu.
- Kulki wielkości orzecha rozgniatać cienko za pomocą maszynki do tortilli lub garnka, miski, deski do krojenia patelni z prostym spodem używając folii spożywczej (Sprawdźcie ten sposób na moim Instagramie). Możecie też zwyczajnie wałkować tortille,
- Piec na rozgrzanej patelni z obu stron.

Poniżej zdjęcie porównujące tortille.



