
Tortille po polsku

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3211 razy.

Mam polską wersję tortille - polską, tzn. zamiast mąki kukurydzianej daje się pszenną:

Tortille (24 sztuki)

50 dag mąki pszennej

1 łyżeczka soli

20 dag tłuszczu roślinnego "Planta" (tłuszcz bez zapachu)

Mąkę przesiać z solą. "Plantę" ubić na puszystą masę. Mąkę połączyć z tłuszczem i wyrabiać, dodając stopniowo 1/2 szklanki wody, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy, nie klejącej się do rąk. Wyrobite ciasto przykryć wilgotną ściereczką i pozostawić na 15 min.

Następnie uformować z niego 24 niewielkie kulki. Rozwałkować je bardzo cienko wałkiem posypanym mąką i smażyć z obu stron bez tłuszczu - na rozgrzanej metalowej płycie lub patelni, przyklepując od czasu do czasu łydką, tak aby brzegi dobrze się wysmażyły.

Gotowe tortille można przechowywać w lodówce kilka dni i odgrzewać bez tłuszczu na gorącej patelni.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>

Nieprawda, że polska, tylko meksykańska. Tak się robi w północnym Meksyku. W południowym Meksyku nazywają to "arabskim chlebem", gdyż receptura jest prawie taka sama jak wschodnio-śroziemnomorska "pita".

Burrito też jest specjalnością północnego Meksyku.

Proszę spróbować dodać łyżeczkę proszku do pieczenia. Pieczenie, aż się zrumieni to zbrodnia. Należy klaskać na dobrze rozgrzanej patelni i piec 1 min. po każdej stronie, ma wyglądać biało i gdzieś tam mieć brązowe plamy.

W lodówce trzymać szczelnie zapakowane, aby nie wyschły, bo będą twarde jak dykta. Odgrzewać na suchej, dobrze rozgrzanej patelni przez parę sekund.

Pozdrowienia,

From: rbn <rbn@interaccess.com>