Tortille po polsku

Dodano: 2000-07-25 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3415 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. Wyrobione 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 płytce lub patelni, przyklepując od czasu do czasu łopatką, 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, ze polska, tylko meksykanska. Tak sie robi w polnocnym Meksyku. W poludniowym Meksykuz nazywaja to "arabskim chlebem", gdyz receptura jest prawie taka sama jak wschodnio srodziemnomorska "pita".

Burrito tez jest specjalnoscia polnocnego Meksyku.

Prosze sprobowac dodac lyzeczke proszku do pieczenia. Pieczenie, az sie zrumieni to zbrodnia. Nalezy klasc na dobrze goraca patelnie i piec 1 min. po kazdej stronie, ma wygladac bialo i gdzieniegdzie miec brazowe plamy.

W lodowce trzymac szczelnie zapakowane, aby nie wyschly, bo beda twarde jak dykta. Odgrzewac na suchej, dobrze rozgrzanej patelni przez pare sekund.

Pozdrowienia,

From: rbn <rbn@interaccess.com>