



JERNEJ KITCHEN

TORTILJE

Odlično kosilo za med tednom, ker je hitro, enostavno, zdravo in slastno.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	20	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT

TORTILJE

250 g gladke bele moke, tip 500

1 čajna žlička pecilnega praška

70 g masla, stopljenega

100 ml vode, mlačne

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

valjar

ponev

kuhinjska tehtnica

kuhinjska krpa

TESTO

V posodi premešamo moko, pecilni prašek in sol. V maso dobro vnetemo maslo, dodamo vodo. Čisto delovno površino rahlo pomokamo in pričnemo z gnetenjem. Gnetemo z rokami približno 5 minut, tako da je testo prožno in sijoče. V kolikor je testo zelo mokro, dodamo še malo moke.

OBLIKUJEMO ZMES

Testo razdelimo na 8 delov. Med dlanjo, z rahlimi krožnimi gibi oblikujemo vsak del v gladko, sijočo kroglo. Pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo počivati 20 minut.

NASVET

Počitek pripomore k temu, da se tortilje lažje razvaljajo in ostanejo tanjše. Testo lahko pripravimo tudi en dan vnaprej.

PEČENJE

Ponev postavimo na srednje močan ogenj in jo segrejemo. Vsak del testa na tanko razvljamo v krog, premera 20 cm. Tortiljo pečemo 30 sekund na vsaki strani, obrnemo ko se začnejo pojavljati zračni mehurčki. Ovijemo jih v krpo, na ta način ostanejo tople dlje časa. Postopek ponavljamo dokler ne spečemo vseh.