

TORTILJE OD KUVANOG TESTA

Sastojci:

600 ml vode
60 ml ulja
1.5 kašičica soli
500 g brašna

Postupak:

1. U širu šerpu sipati vodu, ulje i so, kuvati do vrenja.
2. Čim provri skinuti sa ringle, sipati brašno i varjačom dobro izmešati, da nema zona u kojima je ostalo sirovo brašno. Bilo bi zgodnije rukom umesiti, ali vrelo vrelo je, pa nije moguće!
3. Kašikom vadite grudve od 70-75 g, biće ih oko 15 komada.
4. Od svake grudve napravite lepu kuglicu, pa je malo spljoštite, k'o faširanu šniclu, i spustite u drugu šerpu koja služi samo za odlaganje. Mogu ići jedna preko druge, neće se zalepiti. Kuvano testo na vazduhu brzo hvata koricu, što ne želimo, zato sve ovo treba uraditi što brže i dok je testo što toplije. Poklopite šerpu.
5. Čim smo spremili sve loptice, krećemo sa razvlačenjem. Uzeti jednu lopticu testa i rastanjiti je prvo rukom pa posle oklagijom na radnoj površini koju treba posipati brašnom i na početku, i tokom rada bar još jednom-dvaput, uz prevrtanje testa. Jedino tako može lepo da se razvije, inače se radi bez brašna ili sa malčice brašna, u nekom momentu počne da se lepi, pa ne može da se razvuče tanko. Ovako, sa brašnom, može da se razvuče baš baš baš tanko, što u brojevima znači na krug prečnika oko 28 cm.
6. Očistiti brašno sa tortilje što je moguće više, pa je preneti na suv, ugrejan non-stick tiganj.
7. Peći po par minuta sa svake strane, na ringli uključenoj na 3/4 snage. Tortilja ne treba mnogo da se ukruti tokom pečenja.
8. U širu šerpu staviti pamučnu krpu i spustiti tortilju na nju. Pofajtajti je vodom (iz bočice sa raspršivačem) i poklopiti. Tako raditi i sa svakom sledećom, slagati ih jednu na drugu i uvek malo pofajtati. Nakon što ste ispekli i ušuškali poslednju, pokopite šerpu i ostavite ih 10-15 minuta pre upotrebe.

Izvor:

<https://www.proverenirecepti.com/2019/05/tortilje-od-kuvanog-testa.html>