

Tortillas - Mamacitas opskrift på hjemmelavede tortillas

Det er så nemt at lave en fantastisk dej til Tortillas. Tortillas er ikke andet som Meksikanerernes hotdogbrød. Og denne opskrift her den slår alt hvad du har smagt af færdige små Tortillas brød fra din lokale høker. Majsbrød er det vi snakker om her som ikke er tykker end 3-4 millimeter. Som så hurtigt bages på en stegeplade ved meget høj direkte varme. Man bruger dem efterfølgende til at lave Tacos. Tacos er ikke andet end Fastfood som vores Hotdogs. Men de smager pisse hammer lækker når man laver det hele fra bunden.



Tortillas

Tortillas - som en the real Mamacita vill lave dem

En tortilla er faktisk ikke andet end en lille pandekage der er ældet sammen af majsmeal, vand og salt. Som efterfølgende bliver presset ud til meget tynde små pandekager. Som skal bankes af på en stegeplade eller i en pande ved direkte høj

varme i få sekunder. Glem alt om de der købe Tortillas det her er “THE REAL SHIT” og købe Tortillas når dem her ikke til sokkeholderne. Når du har smagt dem først, ved du hvad jeg snakker om. Du får her grundopskriften men der findes så mange forskellige variationer af Tortillas. Hvis du syntes dem her er ikke nok power i så kan du altid komme lidt andet godt ind i din Tortilla dej, som fks. Chili flakes. Men her sætter kun dine fantasier grænsen.

Ingredienser til ægte Tortillas

- 400g MASECA (majsmel)
- 3 dl Vand (håndvarm)
- ½ tsk. fint bordsalt

Sådan laver du Mamacitas Tortillas selv

1. Start med at blande din Majsmel godt sammen med dit bordsalt, derefter tilsætter du vandet.
2. Ælt dejen i ca. 5 min til melet har optaget alt vand, og dejen føles elastisk men stadig med en fast konsistens. Skulle dejen blive for tør, så tilsæt lidt mere vand. Indtil den får en behagelig smidig overflade.
3. Nu lader du dejen hvile et varmt sted i ca. 30 minutter.
4. Efter de 30 minutter er gået former du små dejbolde i størelse med bordtennisbolde.
5. Hvis du har en stor Burgerpresser kan du med fordele benytte dig af denne, ved at ligge en dejbold i mitten af din Burgerpresse og presser den sammen. Har du ikke en Burgerpresse så kan du ligge en dejbold af gang mellem to bagepapir og presser dem jævnt ud med en tung støbejernspande for eksempel, eller andet der er tungt. De skal have en tykkelse på ca 3-4 millimeter.
6. Så skal de tilberedes, det gør du ved meget højt direkte varme i en pande eller på en stegeplade. Stege dem ca. 1 til 1½ minut per side.

Tip: Når du tager dine færdige Tortillas af panden, er de sprøde og porøse, det er meningen! For at blødegøre dem gør du følgende: Du omvikler dem med et viskestykke efterhånden som de bliver færdige. Den varme damp som dine Tortillas afgiver optages af viskestykket og det blødgør dine tortillas, så du kan folde dem omkring dit fyld. Når der skal laves Tacos.

Tortillas er bedste direkte fra panden men kan fint blive genopvarmet i mikroovn i omkring 10 sekunder, så bliver de varme uden at blive sprøde.