

Tortillas di farina

Categoria: Sapori dal Mondo - Messico



Informazioni Generali



Preparazione:
5 min



Cottura:
16 min



Dosi per:
2 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 15 minuti di riposo

Le **tortillas**, possono essere paragonate alle nostre piadine e rappresentano per il Messico l'alimento simbolo della nazione; piatte e tonde, vengono usate per accompagnare o avvolgere svariati cibi e pietanze.

Le **tortillas di mais** sono le più diffuse, ma esistono anche le **tortillas di farina**, che vengono preparate con farina di frumento, acqua e lievito in polvere, olio e sale.

Le **tortillas di farina** vengono consumate soprattutto nel nord del Messico (specialmente nelle regioni di Chihuahua e Sonora), dove il grano abbonda e sostituisce spesso il mais nella gastronomia locale; le tortillas di farina sono indicate per essere riempite e arrotolate con preparazioni a base di carne o di verdura.



Ingredienti per 8 tortillas

>> Acqua

tiepida 120 ml

>> Olio di oliva

3 cucchiaini

>> Farina

00 - 250 gr

>> Sale

1 presa

>> Lievito chimico in polvere

per torte salate 10 gr

Preparazione



In una ciotola dai bordi alti mettete la farina setacciata, il lievito, l'olio e aggiungete poco alla volta l'acqua tiepida in cui avrete fatto sciogliere il sale; impastate gli ingredienti con l'aiuto di un cucchiaino di legno o con le mani.



Mettete ora l'impasto sulla spianatoia e lavorate la pasta per almeno 10 minuti fino renderla liscia ed omogenea; formate una palla, ponetela in una ciotola e lasciatela lievitare per 15 minuti.

Trascorsi i 15 minuti, riprendete la pasta e formate 8 palline del peso di circa 50 grammi l'una; con il mattarello stendete ogni pallina formando un disco rotondo del diametro di 15 centimetri.



Mettete sul fuoco una padella per crepes (o antiaderente) e, quando sarà ben calda, adagiatevi una tortillas; fate cuocere a fuoco moderato per un paio di minuti, girando la tortillas su entrambi i lati.
Continuate in questo modo fino a quando avrete esaurito tutte le tortillas.

Consiglio

Mano a mano che preparerete le tortillas, ponetele una sull'altra avvolte in un telo pulito da cucina; in questo modo **eviterete che diventino secche** .