

Gluténmentes tortilla kukoricaliszból

Elkészítési idő: 1 óra

Hozzávalók 4 személyre (12 db):

250 g kukoricaliszt

370 ml meleg víz (nem forró)

1 kk só

Recept:

1. A kukoricalisztet tedd egy keverőtálba.
2. Egy kis kanál sót oldj fel 370ml meleg vízben.
3. Apránként öntsd a vizet a kukoricaliszthez és keverd el. Ezt követően gyúrd össze a tésztát, melynek könnyen formázhatónak és enyhén ragadósnak kell lennie.
4. Takard le folpack-kal és 30 percet hagy pihenni.
5. 30 perc leteltével gyúrd át a masszát és formázz belőle kb 50 gr-os labdákat.
6. Készítsd el a tortillákat. Ehhez segítségül használhatsz 2 db sütőpapírt vagy folpackot, hogy ne tapadjon mindenhez a tészta. Tedd 2 réteg közé a tészta labdát. Mindkettő kiváló segítség a tortillák egyszerű kezeléséhez.
7. Egy lábas segítségével kissé lapítsd ki a tésztát, majd egy sodrófa segítségével nyújtsd ki kb 16 cm átmérőjűre.
8. Egy serpenyőt melegíts fel közepes/magas lángon. Amikor már átforrósodott süsd meg a tortilla egyik oldalát. Amikor a szélei elválnak a serpenyőtől megfordítod és készre süttött a másik oldalát is. Ez oldalanként maximum 1-3 percet vesz igénybe.
9. Az elkészült tortillákat tárold lefedve, hogy megőrizték rugalmasságukat.