



Vetetortillas

Kock: **Monika Österheim** Tid: **80 min** Portioner: **20**

Texmex, mexmex, tacos, streetfood - när det kommer till baskunskaper i mexikansk matkultur har vi vår egen allvetare & especialista Jonas Cramby att vända oss till. Jag har tidigare berättat om Jonas och hans senaste bok Taco Loco och det är därifrån jag har lånat det här receptet.

Det finns två vanliga sorters tortillabröd - bakat på majs och bakat på vete. Det här receptet bakas med vetemjöl. Vetetortillan passar bra till tacos och när det behövs större bröd som när man gör burritos eller enchiladas.



Jämfört med majstortillas är varianten på vete dels lite enklare att göra och dels lättare eftersom de kan göras i fövåg och värmas vid servering. Majstortillas måste ätas direkt och du behöver dessutom ett mexikanskt specialmjöl och en tortillapress när du gör dem. Mjölet heter Masa Harina och finns i specialbutiker med sydamerikanska varor samt i nätbutiker.



INGREDIENSER



7 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
50 g smör, talg eller ister
2.5 dl varmt vatten

GÖR SÅ HÄR

1

Blande de torra ingredienserna i en skål. Fördela fett i mjölblandningen så att det liknar en smuldeg. Häll över det varma vattnet och knåda till en deg, ca 5 min. Är degen kladdig, tillsätt mer mjöl. Täck degen med lätt fuktig handduk och låt vila 20 min.

2

Dela upp degen i 20 bitar och rulla till bollar. Täck över så att de inte torkar. Värm en stekpanna till strax över medelvärme. Kavla ut degbollarna så att de blir runda. Helst ska den bli så tunn att den nästan är genomskinlig.

3

Stek tortillan i torr stekpanna. En tortilla som puffat upp blir godare och hemligheten är att vända den tre gånger - först efter 20 sekunder, sen efter 45 sekunder, sen igen efter 45 sekunder och låt den till sist baka ytterligare 30 sekunder och den är klar.

Lägg efterhand bröden på hög i en tortillavärmare eller i en kökshandduk klädd med aluminiumfolie. Bröden håller sig varma och mjuka. Servera direkt när alla är färdiga.

Om du inte kan servera bröden direkt kan du återuppvärma dem i 100 grader, gärna invirade i en handduk eller en tortillavärmare.