

Tortillas de blé maison

Recette pour 12 tortillas

Description

Pour réaliser vos tacos, fajitas et autres enchiladas...!!!

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer votre farine tout usage par de la farine de blé entier.

Ingrédients

Tortillas

- 840 Gr Farine
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 1 Cuil. à thé Sel
- 50 Gr Beurre
- 600 Ml Eau chaude

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pétrissage

Mélangez tous les ingrédients secs dans un bol.

Coupez le beurre en petits dés et incorporez le au mélange.

Versez lentement l'eau chaude, remuez jusqu'à obtenir une pâte collante.

Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné pendant quelques minutes, puis remettez la dans le bol. Couvrez avec un torchon humide et laissez reposer de 20 à 30 minutes.

Façonnage

Découpez la pâte en 16 (pour des grandes tortillas) ou en 30 (pour des petites); formez des boules que vous étalez au rouleau en formant des disques réguliers.

Laissez reposer 10 minutes.

Déposez un disque de pâte dans une poêle chaude, sans matière grasse, faites cuire chaque face 30 secondes.

Conservez les dans un torchon sec et propre jusqu'au service.

Vous pouvez les réchauffer au four à 220°F.

Bon appétit!