Tortille z pieca do pizzy

Ilość porcji: 15 tortilli

43 minuty

Składniki

- 100 g smalcu (można zastąpić masłem)
- 350 g mąki Manitoba
- 150 g mąki durum
- 250 g wrzącej wody
- 15 g soli

Przygotowanie

1. Krok
Połącz obie mąki, sól oraz smalec w dużej misce. Rozcieraj tłuszcz z mąką do momentu uzyskania konsystencji przypominającej drobną krruszonkę.

2. Krok
Stopniowo dolewaj wrzącą wodę, zachowując ostrożność ze względu na wysoką temperaturę. Dla wygody możesz wykorzystać mikser planetarny lub robot kuchenny. Gdy składniki dobrze się połączą, wyrabiaj ciasto przez około 5–6 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne.

3. Krok
Jeśli przygotowujesz tortille do tacos, podziel ciasto na 15 równych kulek. W przypadku wrapów lub burrito przygotuj odpowiednio większe porcje ciasta. Przykryj i włóż do lodówki na 30 minut.

4. Krok
Po schłodzeniu rozwałkuj każdą porcję możliwie cienko.

5. Krok
Dobrze rozgrzej piec do pizzy do temperatury około 400°C i piecz tortille bezpośrednio na kamieniu. Po około 15 sekundach obróć placek, aby tortilla zaczęła delikatnie się nadymać. Po kolejnych 15 sekundach obróć ponownie i piecz do momentu, aż tortilla lekko się zarumieni. Gotowe tortille przykryj ściereczką, aby zachowały miękkość.

Jak przygotować idealne tortille w piecu do pizzy?

Ten przepis pokazuje, że piec do pizzy to niezwykle wszechstronne urządzenie, które doskonale sprawdza się również przy wypiekaniu cienkich, elastycznych placków. Kluczowym etapem jest odpoczynek ciasta w lodówce przez około 30 minut. W tym czasie gluten rozluźnia się, dzięki czemu ciasto łatwiej rozwałkować, a jednocześnie tłuszcz lekko się stabilizuje, co wpływa na końcową strukturę wypieku. Choć tradycyjnie tortille przygotowuje się na patelni, bardzo wysoka temperatura generowana przez piece marki Witt pozwala uzyskać jeszcze lepszy efekt — szybkie wypieczenie, delikatne napowietrzenie ciasta i charakterystyczną miękkość.

Kilka praktycznych wskazówek

- Im cieńsze ciasto rozwałkujesz, tym bardziej elastyczna będzie gotowa tortilla.
- Po upieczeniu warto przechowywać tortille pod ściereczką — najlepiej układając je na kawałku folii aluminiowej lub przykrywając od razu po wyjęciu z pieca. Naturalnie powstająca para pomaga utrzymać ich miękkość.
- Najlepiej smakują tego samego dnia, kiedy zostały przygotowane.
- Jeżeli nie używasz smalcu, możesz bez problemu zastąpić go masłem — rezultat nadal będzie bardzo dobry, choć smak stanie się delikatniejszy.