

Tortille z niebieskiej kukurydzy

Składniki

na 5 sztuk o średnicy 25-30 cm

75 g mąki z niebieskiej kukurydzy

75 g mąki orkiszowej

10 g masła klarowanego ⁽¹⁾

100 ml wrzątku

szczypta soli ⁽²⁾

Wykonanie

1. Mąki wymieszać z pokruszonym masłem i solą.
2. Dodać wrzątek, wymieszać i zagnieść elastyczne ciasto. Podzielić na pięć części.
3. Każdą z nich wałkować na cienkie okrągłe placki. Jak to zrobić? Wystarczy przewałkować raz, obrócić o 45 stopni, następnie przewałkować raz, obrócić o 45 stopni itd. Powtarzać do uzyskania pożądanej grubości.
4. Patelnię z grubym dnem (najlepiej żeliwną) porządnie rozgrzać. Kłaść rozwałkowane placki i smażyć na suchej patelni do zrumienienia – z obu stron. Z każdej strony smaży się 1-1,5 minuty.
5. Zawijać od razu, bo z czasem stają się bardziej kruche.

Wskazówki

(1) **masło klarowane**: najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

(2) **sól**: należy uważać na rodzaj używanej soli; naszym zdaniem najlepsza jest sól himalajska i niejodowana sól kamienna; jod, którym “wzbogaca się” popularną białą sól, szkodzi naszemu układowi hormonalnemu