

Oppskrift



Grove tortillalefser av hvete

Vanskelighetsgrad: Enkel

Tidsbruk: ca 30 minutter

Ingredienser

3 dl sammalt hvetemel finmalt
1 dl siktet hvetemel
1/2 ts salt
1/2 ts bakepulver

0,5 dl olje, nøytral type
1,5 dl vann, lunkent

+ litt mel til justering av deigen (valgfritt siktet/sammalt)

Fremgangsmåte

1. Mål opp mel, salt og bakepulver i en bakebolle og bland det godt sammen. Mål opp olje og vann og hell det i med melet i bakebollen. Rør det godt sammen til det ikke er noe tørt mel igjen. Deigen er nå ganske klissete.
2. Skrap ut deigen på benken og kna i ca 5 minutter. Tilsett litt og litt mel underveis til deigen ikke lenger fester seg til benken eller fingrene.
3. Form deigen til en ball og del den i 8 eller 16 biter (8 biter blir 18 cm store lefser, 16 biter blir 12 cm store lefser). Form hver bit til en liten ball. Klem ballene flat med håndflaten, dekk med plastfolie og la dem hvile i ca 15 minutter på kjøkkenbenken.
(Gjenta stegene over og lag en deig til hvis du vil ha flere lefser med det samme du holder på)
4. Varm opp en tørr og ren nonstick stekepanne til medium-høy varme (jeg bruker 6/9).
5. Form lefsene til riktig størrelse. Ca 12 cm hvis du har 16 deigbiter. Ca 18 cm hvis du har 8 deigbiter. Riktig størrelse er viktig for å få tynne nok lefser.

For hånd: Bruk litt mel (så lite som mulig) og form hver deigklump med fingrene og/eller kjevle til riktig størrelse. Gjør klar alle lefsene før du begynner å steke.

Med tortillapresse: Bruk plast/matpapir i pressen og press lefsene 2-3 ganger til noen lunde riktig størrelse. Bruk eventuelt en kjevle for siste finjustering. Hvis du er kjapp, så rekker du akkurat å presse en ny lefse mens en steker.

6. Stek tortillalefsene 30-60 sekunder på hver side til gyldne flekker. Du skal ikke bruke noe fett i pannen - den skal være helt tørr. Snu/se på lefsene av og til så du ser at de ikke blir brent, men får fine gyldenbrune flekker. Ikke gå fra stekepannen - det går veldig fort fra gylden til brent! Boblene som kommer kan du enten klemme ned, stikke hull på, eller la være.
7. Legg de ferdigstekte tortillalefsene oppå hverandre og dekk dem til med et rent kjøkkenhåndkle, så de holder seg varme og myke.