

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Tortilla di farina

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 tazze di farina di frumento non setacciata
- 3 cucchiaini di polvere lievitante
- 1 cucchiaino di sale
- ¼ di tazza di lardo
- ¾ di tazza di acqua calda

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la farina, il sale e la polvere lievitante in una ciotola. Aggiungere il lardo e miscelare con le dita fino a che sia completamente sbriciolato.
Aggiungere lentamente l'acqua calda e miscelare con un grosso cucchiaio.
Fare una palla con il preparato e metterla su di un piano infarinato e lavorare per 3/5 minuti fino a che sia elastico.
Conservare in luogo caldo in una borsa di plastica unta con olio per 1 ora. Pizzicare l'impasto prendendone dei piccoli pezzi della grandezza di una pallina da golf (2 ½ cm) e

lasciar riposare per 15 minuti.

Stendere le palle in dischi di circa 17 cm di diametro.

Cuocerli in un Comal (pentola piatta) caldo (200°C) voltandoli una volta sola. Disporli in un cesto coperto con un canovaccio o messi in un canovaccio fino a che si raffreddino.

Dopo che le tortillas si sono raffreddate completamente, conservarle in una borsa di plastica.

NOTE

Queste sono, normalmente, servite con burro ma si possono mangiare anche da sole, anche se sono usate perlopiù per fare i TACOS, QUESADILLAS, o BURRO.