

Galette tortillas au blé et au maïs

Poele

INGRÉDIENTS

Pour les galettes tortillas au blé

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pizzas Gourmandises®
- 120 g de lait entier
- 120 g d'eau
- 240 g de farine T0 ou T45
- 240 g de farine de maïs
- 1 c. à c. de sel fin
- 50 g d'huile de tournesol

PRÉPARATION

POUR LES GALETES TORTILLAS AU BLÉ

Verser le sachet de levure Pizzas, le lait et l'eau dans le bol. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2. (sans verre doseur)
Ajouter les farines de blé et de maïs, le sel et l'huile. Mélanger 25 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)
Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur) S'aider de la spatule pour rabattre la pâte vers les lames.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau, lait	30 sec	40°C	2	
	Farines, sel, huile	25 sec		3	
		2 min			

Poser le verre doseur dans l'orifice, couvrir avec un torchon et laisser reposer 20 minutes.

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Sortir la pâte du bol et dégazer sur la Roul'pat.

Diviser la pâte en 12 pâtons égaux.

Étaler au rouleau en disque de 18 cm de diamètre environ. (je n'ai ni fariné ni huiler le Roul'pat)

(Pour les disques, je m'aide du cercle inox de 18 cm comme d'un découpoir).

Chauffer une poêle et cuire chaque tortilla pendant 30 à 40 secondes, dès que des cloques se forment retourner et cuire la 2ème face jusqu'à ce que ça gonfle à nouveau.

Placer sous cloche pour garder l'humidité des galettes, afin qu'elles restent souples pour ensuite les garnir.

UTILISATIONS :

wrap, fajitas, enchiladas, tacos, burritos etc...

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>