Integralne tortilje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**integralnog brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **150 ml**kisele vode
- **2 kašike**ulja

Priprema

Od integralnog brašna, praška za pecivo, soli, kisele vode i uljea zamesite testo pa pokrijte i ostavite da stoji oko pola sata.

Svaki komad tako razvaljajte na oko 2–3 mm debljine. Dobro otresite visak brašna da vam ne gori u tiganju.

Dobro zagrejte tiganj, a možete dodati i kap ulja, ali i ne morate.

Pecite oko 2 minuta sa svake strane ili dok ne dobije lepe tamno smee tacke. Pecene tortilje odmah pokrijte vlažnom krpom.

Savet

Testo je fino može se tanko rastanjiti pa dok jednu tanjite drugu peete. Od ovog testa možete napraviti i podlogu za pizzu. Tada je potrebno da testo bude malo deblje da ne bude pretanko, na oko 4–5 mm.