

Galette tortillas au blé et au maïs

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		10 min
Repos :		20 min
Cuisson :		30 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour les galettes tortillas

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

Pour le façonnage et la cuisson

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LES GALETTES TORTILLAS					
Verser le sachet de levure Pizzas, le lait et l'eau dans le bol. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2. (sans verre doseur)		30 sec	40 °C	2	
Ajouter les farines de blé et de maïs, le sel et l'huile. Mélanger 25 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur)		25 sec		3	
Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur) S'aider de la spatule pour rabattre la pâte vers les lames.		2 min			Pétrissage
Poser le verre doseur dans l'orifice, couvrir avec un torchon et laisser reposer 20 minutes.				0	
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).				0	
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.				0	

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

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

0