

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Mexicaanse pannenkoeken - Tortitas de maíz

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ masa harina: speciale Mexicaanse voorgekookte maïsbloem (bijv. van het merk Maseca of Harina pan). **LET OP:** gewone maïzena of maïsmeel werkt niet.
- ❖ handwarm water om de bloem goed te hydrateren.
- ❖ zout, een flinke snuf naar smaak.

Materiaal: beslagkom, blender, gietijzeren pan of een Mexicaanse comal, een plastic zakje (zoals een diepvrieszakje) om plakken te voorkomen

Zo maak je het:

1. Meng de masa harina met het zout, volgens de verpakking.
2. Voeg beetje bij beetje het warme water toe.
3. Kneed ongeveer 5 tot 10 minuten tot een soepel, zacht deeg dat de textuur van speelklei heeft.
4. Verdeel het deeg in gelijke porties en rol er balletjes van, ongeveer ter grootte van een golfbal (ca. 30 tot 40 g per stuk).
5. Knip de zijkanen van een plastic zakje open.
6. Leg een deegballetje tussen de twee lagen plastic.
7. Druk de tortilla plat met een authentieke Victoria Tortillapers of gebruik de vlakke bodem van een zware pan totdat je een dunne, egale schijf hebt van zo'n 2 millimeter dik.
8. Verhit een droge koekenpan (zonder olie of boter!) op middelhoog tot hoog vuur.
9. Trek het plastic voorzichtig los en leg de tortilla in de hete pan.
10. Bak de eerste zijde ongeveer 30-45 seconden totdat de randjes licht omhoog krullen en er blaasjes ontstaan.
11. Draai de tortilla om en bak de andere kant voor ongeveer 1 minuut.
12. Draai nogmaals om; als het deeg goed gekneet is, zal de tortilla nu prachtig opbollen.
13. Wikkel de gebakken tortitas direct in een schone, droge theedoek.
14. Zo blijven ze door de stoom lekker zacht en flexibel.
15. Nu kan je ze vullen voor taco's of quesadilla's.

Problemen oplossen

- ❖ **Het deeg brokkelt uit elkaar:** De massa is te droog. Kneed er telkens een klein theelepeltje extra warm water doorheen.
- ❖ **Het deeg plakt vast aan mijn handen:** De massa is te nat. Voeg een klein beetje extra masa harina toe om de balans te herstellen.

BRON: AI

