

EN Tortilla press

Makes it easier to prepare homemade tortillas. Place a freezer bag on each side of the press and a ball of the dough in between them. Plastic prevents the dough from sticking to the press. Bring the top side of the press down and press using the handle. If the tortilla is still too thick, turn the tortilla and press several times. Avoid using excessive force. Aluminium. Hand wash.

Wheat tortillas (8–12 pcs)

7 dl wheat flour
1 tsp baking powder
1 tsp salt
1–2 tbsp oil
approx. 3 dl water (42 degrees)

Mix the dry ingredients. Add warm water and oil a little at a time. Stir with a fork until the dough begins to form. Place the dough on a floured surface. Knead the dough for about 5 minutes until the dough is smooth, elastic and no longer sticks to your hands. Let the dough rest in the refrigerator for about one hour covered with cling film or for half an hour covered with a wet towel at room temperature. Shape the dough into a bar and divide it into 8–12 pieces. Keep the pieces of dough covered with a wet towel to prevent drying. Press each piece individually using the tortilla press and cook on both sides in a hot cast-iron skillet until lightly browned.

FI Tortillaprässi

Helpottaa kotitekoisten tortillojen valmistamista. Aseta pakastepussi prässin molemmille puolille ja taikinapallo niiden väliin. Muovi estää taikinan tarttumisen prässiin. Taita prässin yläpuoli paikalleen ja paina kahvasta. Mikäli tortilla on vielä liian paksu, kääntelee taikinaa ja purista useamman kerran. Varo käyttämästä liikaa voimaa. Alumiinia. Käsinpesu.

Vehnätortillat (8–12 kpl)

7 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl suolaa
1–2 rkl öljyä
noin 3 dl vettä (42 asteista)

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon vähän kerrallaan lämmin vesi ja öljy. Sekoita haarukalla kunnes taikina alkaa muodostua. Nosta taikina jauhotelulle työtasolle. Vaivaa taikinaa noin 5 minuuttia, kunnes taikina on sileää, kimmoisaa ja irttoa hyvin käsistä. Anna taikinan levätä jääkaapissa noin tunti kelmulla peitettynä tai puoli tuntia huoneenlämmössä kostutetun liinan alla. Muotoile taikinasta pötkö ja jaa se 8–12 palaan. Pidä taikinapalat kostutetun liinan alla, jottei ne kuivu. Paina jokainen pala yksitellen tortillaprässin avulla litteäksi ja paista molemmin puolin kuumalla valurautapannulla, kunnes pinta saa hieman värä.

SV Tortillapress

Gör det lättare att göra egna tortillabröd. Lägg en fryspåse på vardera sida om pressen och en boll av deg mellan dem. Plasten förhindrar att degen fastnar i pressen. Dra ned den övre delen av pressen och pressa med hjälp av handtaget. Om tortillan blir för tjock vänder du på den och pressar flera gånger. Undvik att ta i för mycket. Aluminium. Handdiskas.

Vetetortillas (8–12 st.)

7 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
1–2 msk olja
ca 3 dl vatten (42 grader)

Blanda de torra ingredienserna. Tillsätt varmt vatten och olja lite åt gången. Rör med en gaffel tills degen börjar ta form. Placera degen på en mjölad yta. Knåda degen i ca 5 minuter tills degen är slät, elastisk och inte längre fastnar i händerna. Låt degen vila i kylan i ungefär en timme täckt med plastfolie, eller i en halvtimme täckt med en blöt handduk i rumstemperatur. Forma degen till en rulle och dela den i 8–12 bitar. Låt degbitarna vara täckta med en blöt handduk för att förhindra att de torkar. Pressa varje bit enskilt i tortillapressen och tillaga på bägge sidor i en gjutjärnspanna tills de får lite färg.

ET Tortiljapress

Muudab isetehtud tortiljade valmistemise lihtsamaks. Asetage külmikukott pressi kummalegi poolele ja tainapall nende vahele. Kile ei lase tainal pressi külge kinni jääda. Asetage pressi ülemine pool oma kohale ja pigistage käepideme abil kokku. Kui tortilja on ikka veel liiga paks, pöörake tortiljat ja pigistage mitu korda. Vältige liigse jõu kasutamist. Alumiinium. Pesta käsitsi.

Nisutortiljad (8–12 tk)

7 dl nisujahu
1 tl küpsetuspulbrit
1 tl soola
1–2 sl õli
umbes 3 dl vett (42 kraadi)

Segage kuivained.

Lisage vähehaaval sooja vett ja õli. Segage kahvliga, kuni tainas hakkab moodustuma. Tõstke tainas jahuga ülepuiustatud tööpinnale. Sõtkuge tainast umbes viis minutit, kuni tainas on sile, elastne ega jää enam käte külge kinni. Laske tainal seista külmikus umbes üks tund toidukilega kaetult või pool tundi toatemperatuuril märja rätikuga kaetult. Vormige tainas kangikujuliseks ja jagage see 8–12 tükiks. Kuivamise vältimiseks hoidke tainatükke märja rätikuga kaetult. Pigistage iga tükk tortiljapressi abil lapikuks ja küpsetage malmpannil mõlemalt poolt, kuni see on veidi pruunistunud.

LV Tortiljas spiedveidne

Vieglākai mājās gatavotu tortilju pagatavošanai. Uzklājiet katrā spiedveidnes pusē saldētavas maisiņu un ielieciet starp tiem mīklas bumbu. Plastmasa neļaus mīklai pielipt pie spiedveidnes virsmas. Pagrieziet spiedveidnes augšējo pusi uz leju un piespiediet, izmantojot rokturi. Ja tortilja joprojām ir pārāk bieža, pagrieziet tortilju otrādi un piespiediet vēl vairākas reizes. Nespiediet pārāk stipri. Alumīnijs. Mazgāt ar rokām.

Kviešu tortiljas plāksnes (8–12 gab.)

7 dl kviešu miltu
1 tējkarote cepamā pulvera
1 tējkarote sāls
1-2 ēd.k. eļļas
apm. 3 dl ūdens (42 grādi)

Sajauc sausās sastāvdaļas. Nedaudz pievieno siltu ūdeni un eļļu. Maisa ar dakšu, līdz sāk veidoties mīkla. Liek mīklu uz virsmas, kas nokaisīta ar miltiem. Mīca mīklu apmēram 5 minūtes, līdz tiek iegūta gluda, elastīga mīkla, kas vairs nelip pie rokām. Ļauj mīklai apmēram vienu stundu atpūsties ledusskapī, pārklājot ar pārtikas plēvi, vai pusstundu istabas temperatūrā, pārklājot ar mitru dvieli. Izveido no mīklas garenu desas formu, ko sagriež 8–12 gabalos. Uz mīklas gabaliem uzklāj mitru dvieli, lai tie nesakalstu. Tortiljas spiedveidnē saspiež katru gabalu atsevišķi, un pagatavo no abām pusēm karstā čuguna pannā, līdz tie kļūst nedaudz brūni.

LT Tortilijų presas

Padedā paruošti namines tortilijas. Ant kiekvienos preso pusēs uždēkite šaldymo maišelį ir tarp jų tešlos rutulį. Plastiką neleidžia tešlai prilipti prie preso. Nuleiskite viršutinę preso pusę žemyn ir paspauskite rankeną. Jei tortilija vis dar per stora, pasukite tortiliją ir kelis kartus paspauskite. Nenaudokite per didelės jėgos. Aliumininis. Plaukite rankomis.

Kvietinės tortilijos (8–12 vnt.)

7 dl kvietinių miltų 1 šaukštas kepimo miltelių 1 šaukštas druskos 1–2 šaukštai aliejaus maždaug 3 dl vandens (42 laipsnių)

Sumaišykite sausas sudedamąsias dalis. Po truputį įpilkite šilto vandens ir aliejaus. Maišykite su šakute, kol tešla pradės formuotis. Tešlą dėkite ant miltuoto paviršiaus. Tešlą minkykite apie 5 minutes, kol tešla bus lygi, elastinga ir nebelips prie rankų. Tešlą palaikykite apie valandą šaldytuve, uždengtą lipnia plėvele, arba pusvalandį kambario temperatūroje, uždengtą drėgnu rankšluosčiu. Tešlą suformuokite į gabalą ir padalykite į 8–12 gabalėlių. Tešlos gabalėlius uždenkite šlapiu rankšluosčiu, kad neišdžiūtų. Kiekvieną gabalėlį atskirai paspauskite tortilijos presu ir kepkite iš abiejų pusių karštoje ketaus keptuvėje, kol lengvai paruduos.

RU Пресс для тортильи

Упрощает приготовление тортильи в домашних условиях. Поместите пакет для заморозки с каждой стороны пресса и положите шарик из теста между ними. Пластик предотвращает прилипание теста к прессу. Опустите верхнюю половину пресса и прижмите ее, используя ручку. Если тортилья слишком толстая, переверните ее и прижмите несколько раз. Не прикладывайте слишком много усилий. Алюминий. Рекомендуется мыть вручную.

Пшеничные тортильи (8–12 шт.)

700 мл пшеничной муки
1 чайная ложка разрыхлителя теста
1 чайная ложка соли
1–2 столовые ложки масла
прим. 300 мл воды (42 градуса)

Перемешайте сухие ингредиенты. Добавляйте воду и масло понемногу. Перемешивайте вилкой до начала формирования теста. Переложите тесто на присыпанную мукой поверхность. Месите тесто примерно 5 минут – тесто должно стать однородным, эластичным и перестать липнуть к рукам. Накройте тесто пищевой пленкой и поместите в холодильник на один час, либо накройте тесто влажным полотенцем и выдерживайте при комнатной температуре в течение получаса. Сформируйте из теста брусок и разделите его на 8-12 частей. Части теста накройте влажным полотенцем, чтобы они не высохли. Поместите каждую часть в пресс для тортильи и готовьте с двух сторон до появления легкого коричневого оттенка.