

PRIX DE REVIENT HT / PIÈCE

0,10 €

PRIX DE VENTE CONSEILLE TTC / PIÈCE

0,50 €



*Les tortillas*

# Les tortillas

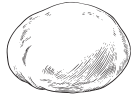
Origine : Mexique



## - Ingrédients -



**Farine de Maïs**  
550 gr



**Farine de Tradition**  
450 gr



**Eau**  
500 gr



**Sel**  
18 gr



**Poudre à lever**  
5 gr



**Huile neutre**  
100 gr



**Levain liquide**  
100 gr

## - Méthode -

- 1 Température de base 48°C.
- 2 Pétrissage  
1ère vitesse : 5 min.  
2ème vitesse : 6 min.
- 3 Température fin de pétrissage 24°C.
- 4 Pointage Aucun.
- 5 Division 110 gr.
- 6 Mise en forme Ronde.
- 7 Détente 15 min.
- 8 Façonnage Étaler au rouleau les pâtons en disques de 1 mm d'épaisseur.
- 9 Apprêt 1h30.
- 10 Cuisson À la poêle, feu vif pendant environ 20 sec. sur chaque face.
- 11 Ressuage Entre 2 linges.

Suggestion de garniture : salade, tomate, maïs, jambon, guacamole  
Garniture non comprise dans le prix de vente conseillé