

TORTILLA-LEFSER: (12-14 stk.)

- 600 g emmer, spelt eller dala landhvetet (siktet eller finmalt mel, gjerne en blanding)
- 3,5 dl vann (Forskjellige sorter mel, trekker litt forskjellig mengde vann, så juster med litt mer vann, om deigen er hard og vanskelig å kjevle ut. Juster med litt mer mel, om deigen er for klissete)
- 3 ts bakepulver
- 1 ts mineralsalt
- 0,75 dl rapsolje



FRAMGANGSMÅTE:

- Bland sammen det tørre.
- Bland oljen og vannet, og rør det inn i melblandingen. (Ikke elt voldsomt)
- Kjevles ut på melet bakebord til tynne leiver. Kanskje har du et lokk i passende størrelse, som du kan stikke ut lefsene med. En litt stor bakeskrape i plast egner seg godt for å løsne leiven fra bakebordet, ellers fungerer også en steke-spade.
- Stekes på takke eller i tørr stekepanne på nokså høy temperatur.
- Fukt et kjøkkenhåndkle, som du kan pakke lefsene inn i etter hvert som du steker dem.
- Om tortilla-lefsene virker litt tørre, kan du sette en brødpose utenpå kjøkkenhåndkleet, og la lefsene hvile noen minutter inni denne innpakningen. Da vil de mykne, samtidig som de holder på varmen en stund.

Lykke til!