Brood & bakken / Mexico

Masa Harina maïstortilla's

Dunne schijfjes masa die met de hand worden geperst en op een droge kom worden gekookt tot ze puffen met opgesloten stoom - het trekje is geen decoratie, het is een bewijs dat de binnenkant levend en licht is, dat de stoomzak je vullingen vasthoudt zonder af te brokkelen.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g Masa-harina (Maseca of gelijkwaardig)
- ☐ 300 ml Warm water (ongeveer 50°C)
- ☐ 5 g Fijn zout
- ☐ 10 g Reuzel of plantaardig bakvet

Zo maak je het.

01 Combineer de masa harina en het zout in een ruime mengkom. Voeg het warme water in één keer toe en gebruik je handen om het mengsel samen te brengen, knijp en druk tot er een uniform deeg ontstaat. Voeg het reuzel of het bakvet in kleine stukjes toe en werk het in door te vouwen en te drukken totdat het volledig is opgenomen. Het deeg zal in eerste instantie te nat lijken – blijf werken. De masa harina heeft veel dorst en zal het water binnen 2 tot 3 minuten na actief mengen opnemen. Zodra het samenkomt, kneed je het 2 volle minuten. Dek af met een vochtige theedoek en laat 15 minuten rusten; deze rust is niet optioneel. Gedurende deze tijd zijn de genixtamaliseerde maïsdeeltjes klaar met het absorberen van water en wordt het vet gelijkmatig verdeeld, wat resulteert in tortilla's die buigzaam zijn in plaats van kruimelig. Test het deeg na het rusten door erop te drukken: het mag niet barsten aan de randen en mag niet agressief aan je handpalm plakken. Als het barst, voeg dan één theelepel water per keer toe. Als het erg plakt, maak je handen dan licht vochtig en werk het vocht erin zonder nog meer water aan de kom toe te voegen.

02 Verdeel het deeg in gelijke porties, ongeveer 35 tot 40 gram elk, en rol elk stuk tot een gladde bal tussen je handpalmen. Houd alle ballen afgedekt onder de vochtige doek om uitdrogen te voorkomen. Om te persen: knip twee cirkels uit een ritssluitingszak of gebruik stukjes plasticfolie die iets groter zijn dan een tortilla. Plaats een plastic cirkel op de bodemplaat van een tortillapers. Plaats een deegbal iets uit het midden richting de scharnierzijde. Bedek met de tweede plastic cirkel en sluit de pers stevig, waarbij u een gelijkmatige, constante druk uitoefent via het handvat. Open de tortilla, draai hem 180 graden en druk hem vervolgens opnieuw aan om eventuele dikteverschillen gelijkmatig te maken. De tortilla moet ongeveer 2 mm dik zijn en een diameter van 15 tot 16 cm hebben. Als je geen tortillapers hebt, plaats je de deegbal tussen de twee plastic vellen en druk je hem aan met de platte bodem van een zware koekenpan, waarbij je je lichaamsgewicht naar voren leunt – het resultaat is identiek. Schil het plastic van één kant, leg de tortilla op je handpalm en pel het resterende plastic.

03 Verhit een gietijzeren bakplaat of zware koekenpan op middelhoog vuur gedurende minimaal 3 minuten tot deze zeer heet is; een druppel water zou binnen 2 seconden moeten verdampen. Vet het oppervlak niet in. Leg de tortilla plat op de droge comal en bak 45 tot 60 seconden tot de onderkant een paar lichtbruine vlekken vertoont en de randen hun rauwe uiterlijk hebben verloren. Draai en kook de tweede kant gedurende 45 tot 60 seconden. Op dit punt ziet de tortilla er grotendeels gaar maar bleek uit. Draai een laatste keer om en kook nog 20 tot 30 seconden. Als alles goed is gegaan, zal de tortilla tijdens deze laatste draai dramatisch opblazen: een grote stoombel die de twee helften uit elkaar blaast. Deze trek is het doel. Het geeft aan dat de interne structuur compleet is en dat de stoom gelijkmatig tussen twee volledig gekookte lagen wordt opgevangen. Druk voorzichtig op eventuele niet-gepofte plekken met een opgevouwen doek om het opblazen te bevorderen. Doe het in een mand bekleed met een schone theedoek en vouw de handdoek over de tortilla's om stoom vast te houden en ze zacht te houden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / corn-tortillas