

# Tortilja | Tortilla | Wrap

v2 28.03.2015

Durum osim šta je naziv za cijelu grupu tzv. tvrdih pšeničnih sorti je i vrsta orijentalnog (turskog) bezkvasnog tijesta, sličnog palačinki ili **tortilji**. Spominjem jer se u originalu kebab u takvoj lepinji zove **durum kebab**. U našim krajevima smo preuzeli nažalost krivo ime i zovemo ga **tortilla ili wrap**. Wrap znači zamotano i nije ime za neku vrstu tijesta, a **tortilla (hr. tortilja)** se u originalu radi od kukuruzne krupice. Prema tome i ja ću se dalje u mojim receptima služiti krivim izrazom, **tortilja (tortilla ili wrap)**.

U **tortilju** se zamata, meso, prilozi itd. npr. [kebab](#).



- Za cca. 3-4 tortilje veličine 20cm:
- 250 g glatkog brašna ili pol oštro pol glatko brašno
- 1 VŽ [ulja](#)
- 1 VŽ [alkoholnog octa](#)
- 1/2 MŽ soli
- 1/4 MŽ praška za peciva
- 1,5-3 DL vode



U prikladnu posudu prosijte brašno, sol, prašak za pecivo, dobro promiješajte. Dodajte ocat, ulje te vruću vodu. Umješajte [mjesto](#) gusto kao čvrsti jogurt..

**[Op. a] Recept za wrap, odnosno tortilje** je nastao u vrijeme kada kod nas nije bilo za kupiti gotovih **tortilja**. Danas kada ih ima, možete si svakako ušparati vrijeme za njihovu pripremu tako da kupite već gotove. Za one koji ipak žele napraviti **vlastite tortilje** predstavljam dva načina njihove izrade. Konačni proizvod je okusom isti. Razlika je da one iz pećnice treba napariti, a one iz tavice su mekše i pogodne za dodatno tostiranje prije punjenja.

Prvi način je pečenje u tavici, za **tortilje iz tavice** potrebno je napraviti tijesto slično onima za palačinke. Drugi način je priprema **tortilja u pećnici**. Za pripremu tortilja u pećnici potrebno je da u pećnici imate šamotni kamen. Još bolja varijanta je šporet na drva sa gusnatom pločom.

Obično oni koji ne mogu kupiti **gotove tortilje** žive tamo gdje, fala Bogu još ima špareta na drva.. **[/Op. a]** **Tortilju** pecite u teflonskoj tavici najvećeg promjera, (moguće je koristiti i el. peku) koju će te samo jednom na početku pečenja prebrisati masnim papirom.



Više [ulja](#) nije potrebno, jer ga ima u samom tijestu.

Pecite na visokoj temperaturi, prva **tortilja** obično ne uspije, pa je bacite. Smjesu prije uporabe još jednom dobro promješajte, provjerite ako ima grudica, odstranite ih.

Pri uljevanju smjese u tavicu budite brzi, dodajte toliko (isprobavajte) da bi kada razlijete i razvućete smjesu po tavici dobili visinu od 2-3mm.

Ja sam si sam napravio malu drvenu pomoć sa kojom jednoliko razvućem tijesto po tavici, inače to isto ima za kupiti u dućanima sa kuharskim priborom.

**Tortilju** zapecite, dok se rubovi ne počnu odvajati od tavice, tada ga preokrenite. Zapecite kratko, vanjsku stranu, toliko da kad probate prstom osjetite da tijesto nije sirovo. **Tortilje** odmah po pečenju odložite na krpu da se ohladi i ponavljajte postupak dok ne potrošite svu smjesu.

Čini li vam se da su **tortilje** pre reš, nemojte ih odmah baciti, nego ih slažite jednog na drugi, da se međusobno napare, tako će omekšati.



**Priprema tortilja u pećnici ili na gusnatoj ploči špareta na drva** je vrlo jednostavna.

Tijesto spremite od polovice vruće, znači 1,5 dl vode. U ovisnosti o željenoj veličini podjelite tijesto za tortilje u 2-3 kuglice. Ostavite pokriveno 2 sata.

Razvaljajte **tijesto za wrap** na pobrašnjenoj podlozi u krug, prvo rukama pa valjkom. Tijesto mora biti što tanje razvaljano.

Kada ste tijesto razvaljali, stavite valjak preko sredine i preklopite ga. Jedino tako će te tijesto sigurno transportirati do pećnice, odnosno gusnate ploče.

Pećnica, tj. šamotni kamen mora biti ugrijan na 220°C. **Tijesto za tortilje** stavite na kamen i pecite 1 minutu, zatim pogodnom alatkom preokrenite. Vidjet će te da se **tortilje** napuhuju. To je u redu.

Nekad **tortilje** po rubovima budu malo reš, ništa zato npr. u [gyrosu](#) će se napiti tekućine pa će biti sve u redu. Pecite i na toj strani jednu minutu, te izvadite na stolnjak kojim preklopite **tortilje** da se međusobno napare. Postupak pečenja na gusnatoj ploči je isti.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)