

Tortillas de blé

(Pour 4 tortillas)

130 g d'eau

280 g de farine

30 g d'huile d'olive

1 cac de sel

- Mettre l'eau dans le bol et chauffer 2 min/37°/vitesse2
 - Ajouter la farine, l'huile et le sel.
 - Pétrir 3 min/mode pétrin
- Vous devez obtenir une pâte souple et non collante. Former une boule.
- Réserver 30 min dans du film alimentaire.

Vous pouvez doubler la recette, en doublant les temps, pour obtenir 8 galettes.