

Prave grčke tortilje za giros



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 čaša (2 dl)** toplog mleka
- **1/2 čaše** jogurta
- **1/2 čaše** ulja
- **4 čaše** brašna
- **1 kašičica** soli

Priprema

Postoje dva tipa, one skroz tanke kao palacinka i ove koje su malo deblje. I jedne i druge su odlicne, stvar je samo ukusa. Vrsni kuvari obicno tortilje rade iz glave. Sve je odokativno. Ja sam samo prvi put radila po merama, sve posle je bilo "od oka". Sad prvo moram da vam objasnim nešto u vezi slika i onoga što sam ja pravila. U nedostatku velikog gril toster sa glatkom plocom, koristila sam manji rebrasti. Ali to ne umanjuje kvalitet. Objasnicu kasnije detalje. Kocku svežeg kvasca stavite u sud i pospite ravnom kašikom šecera. Tako ostavite na sobnoj temperaturi 5 minuta. Prelijte čašom (od 2dl) toplog mleka. Mleko bi trebalo da bude baš toplo, ali ne vrelo. U ranijim postovima sam objasnila caku oko odreivanja mlakog i toplog mleka. Dobro sjediniti pa dodati pola čaše jogurta i pola čaše ulja. Na kraju dodati cetiri čaše ravne brašna i kašičicu soli. Sve sjedinite grubo samo, namažite ruke maslinovim uljem i testo umesite. Testo ce biti mekano i po malo lepljivo zato je potrebno ulje. A kod Grka naravno maslinovo.

Testo treba da narasta da se duplira bukvalno. To je otprilike pola sata.

Opet nauljite ruke pa testo podelite na osam loptica velicine recimo mandarine. Pošto ja imam manji rebrasti

gril toster ja sam testo podelila na deset loptica. Prekrijte loptice testa i ostavite 15 minuta da narastaju.

Onda prstima rastanjite svaku lopticu. Ovo je veoma bitno. Postupak je da bukvalno utiskujete prste u testo. Prvo sa jedne strane pa okrenete sa druge.

Stavite na plotnu tosteru i samo blago pritisnite ustvari samo spustite preko gornju stranu. Pece se bukvalno minut dva. Videcete i sami kada je gotovo.

Gotove tortilje prekrijte pamucnom krpom i ostavite 10 minuta. I to je to.

Izuzetne su, jako savitljive, ne pucaju. Možete ih puniti cime god želite. Budu sveže i po nekoliko dana. Pa prijatno dragi moji.

Savet

Savet koji sam dobila od prijatelja iz Grke. Kada se spremaju tortilje za giros po ovom receptu obavezno se peku obe strane istovremeno. Zbog toga je toster, a nekada su imali kalupe od kovanog gvoa koje su stavljali direktno u vatru.