

# Tortillabites



## **Zutaten:**

130 gr. Maismehl

120 gr. Mehl Type 405

25 gr. Butter

150 gr. Milch

Gewürze nach Belieben: Paprikapulver, süß und/oder scharf, Currygewürz, Butter-Chicken-Mischung, Chili, Salz (wichtig), Prise Zucker

Bei Variante Backofen: Keine weiteren Zutaten, ggf. ein Löffel Öl

Bei Variante Frittieren: Öl zum Frittieren

## **Zubereitung:**

Milch in den Kessel der CC geben und auf 50 Grad erhitzen.



Temperatur ausstellen.

Maismehl, Mehl, Butter und Gewürze nach Belieben zugeben (Salz ist wichtig, die restlichen Gewürze nach Belieben, bitte nicht

sparen beim Würzen).



Mit dem K-Haken ein paar Minuten kneten.



Teig in Klarsichtfolie geben und den Teig mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit er etwas fester wird.

Die weitere Verarbeitung habe ich im Pastamaker mit der Matrizze [Maccheroni quadrati von Pastidea](#) vorgenommen. Anstelle dem Pastamaker kann man natürlich auch die Kenwood PastaFresca verwenden.



Da der Teig sehr feucht war, achtete ich darauf, dass die

Maccheroni nicht übereinander gelegen sind. Bei Bedarf noch einen Löffel Mehl/Maismehl zugeben.



Die Maccheroni ca. 15-30 Minuten antrocknen lassen, dann behalten sie besser die Form.

Variante: Im Backofen backen

Backofen mit Stein auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maccheroni einschieben (ich verwendete einen Pizzaschieber).

Wer möchte lässt einen Löffel Öl über die Maccheroni träufeln.

Es dauerte ca. 6-7 Minuten, bis die Farbe sich langsam verändert hat und ich sie herausgenommen habe.



Variante: Frittieren

Frittieröl in die Gourmet einfüllen, Temperatur sollte 174 Grad sein. Kontrollieren, dass die Temperatur wirklich

erreicht ist, lieber noch vor Einfüllen auf 178-180 Grad erhöhen, da die Temperatur bei Einfüllen der Maccheroni wieder senken wird.



Sobald die Temperatur erreicht ist, portionsweise die Maccheroni einfüllen und ca. 1-2 Minuten, bis die gewünschte Farbe erreicht ist, frittieren. Herausnehmen und auf einem Papier abtropfen lassen.



Dazu gab es eine Guacamole und wir haben die Maccheroni teilweise auch mit Käse überbacken.



Sowohl die Backofenvariante als auch die frittierte Variante ist zuhause gut angekommen! Das nächste Mal werde ich sie mit einer kleinen Menge Öl in der Heissluftfriteuse zubereiten.