*Pita *A La Maslenica**

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**pšenicnog brašna
- **100 g**heljdinog brašna
- **5 g**instant kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **oko 550 ml**vode

i još:

- **50 g**putera
- **4 pune kašike**kisele pavlake
- **malo**soli
- ulje

Priprema

Sjediniti obje vrste brašna, kvasac, so i šecer, pa sa toplom vodom zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na 2 lopte, pa prekriti i ostaviti da odmara oko 30 minuta. Otopiti puter i kiselu pavlaku, posoliti. Tijesto posuti sa malo brašna, pa oklagijom razvaljati. Premazati sa 2 kašike ulja, pa ostaviti 10-tak minuta. Zatim razvuci, što tanje, povlaceci od sredine. Razvuceno tijesto preliti sa polovinom otopljenog putera i vrhnja, pa preklopiti na velicinu pleha. Postupak ponoviti i sa drugim tijestom. Kada razvucete drugo tijesto, na sredinu stavite ono, koje ste vec razvukli i preklopili, pospite sa preostalom polovinom otopljenog putera i pavlake, pa preklopite.

Pitu zatim stavite u pleh, premazan uljem, pouljite i ostavite 10-tak minuta prekriveno. Pecnicu zagrijati na 220 C.

Peci na 220 C oko 10 minuta, pa na 200 C još nekih 30 minuta. Pecenu pitu poprskati sa malo vode, pa vratiti u iskljucenu pecnicu na 3-4 minute.

Izvaditi iz pecnice, prekriti, pa nakon nekih 5 minuta rezati na parcad.

Savet

Poslužiti toplu, uz kiselu pavlaku, svježi sir, suho meso ili sa prženim jajima...po ukusu!