

Mushroom pie



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **4 kašičice** suvog kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **1** jaje
- **2 dl** jogurta
- **oko 2-2,5 dl** tople vode

Za nadev:

- **3 glavice** crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **po ukusu** soli i bibera

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, jaje umuceno viljuškom pomešati sa jogurtom i uljem, dodati mu deo

tope vode, pa sipati u brašno i mešiti. Malo po malo dodavati ostatak tople vode da se dobije fino elasticno testo. Od brašna zavisi koliko ce "popiti" tecnosti, zato je najsigurnije dodavati je postupno, varirace do 50 ml... Dok umešeno testo odmara, spremi nadev. Na maslacu pržiti crni luk isecen na kockice, pa kad omekša dodati mu šampinjone secene na listice. Pržiti na jacoj vatri da voda iz pecuraka ispari, a da one ne svenu previše, jer ce se dodatno termicki obraditi u pecnici. Posoliti, pobiberiti.

Nadoslo testo istresti na radnu površinu i podeliti na tri dela. Jedna lopta ce biti veca, druga nešto manja od prve, dok bi treca trebalo da bude najmanja, od nje odvojiti komadic testa velicine oraha. Velicinu lopti prilagodite svojoj želji, nema pravila, posto se pita pece u velikom plehu od rerne, tako da nema bojazni da joj nece odgovarati velicina pleha... Vecu loptu raskagijati na debljinu malog prsta i ostaviti sa strane. Isto uraditi i sa drugom loptom, s tim da na njoj pravimo zareze, da se formira mreža. I trecu loptu rastanjiti i cašom izvaditi devet krugova.

Prvi komad testa staviti na pleh papir obložen pek papirom, pa na njega naneti nadev od pecuraka ostavljajuci pražan deo na ivici testa, otprilike 1 cm. Sad saviti taj deo prema unutra i "ususkati" fil.

Sad uzeti mrežu i pažljivo je prebaciti preko testa sa nadevom. Krajeve koji više podviti pod testo.

Pogacice koje smo izvadili od najmanje lopte testa podelimo na tri dela. Reamo po tri, svaku premažemo uljem, sem poslednje. Sad svaku presecemo na pola.

Malo povucemo krajeve lepezasto.

Krajeve sastavimo na sredini.

Štapicom pritisnemo ružice sa strane i po sredini latice. Tako uradimo i sa ostatkom testa. Onaj komadic testa velicine oraha rukama razvucemo u tracicu i umotamo u vidu puža.

Ružice od testa poslažemo na sredinu mrežice, još malo popravimo prstima, ako se oblik malo pokvario usred narastanja testa i postavimo "pužic" u sredinu. Ostaviti pitu da još malo odmara, premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Savet

Zaboravlja sam da uslikam poslednju fazu kad je pita bila premazana jajetom, upravo zbog te žurbe, ali nadam se da je i ovo bilo dosta dobro objašnjenje...