Pita hljeb

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za tijesto:

- **2 cašetople vode**
- **2 kašicicekvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **3-4 kapiocta ili sirceta**
- **1 šoljicaulja**
- **po potrebibrašno**
- **po željicorokota**

Priprema

Brašno, sol, kvasac, šecer, ulje staviti u odgovarajucu zdjelu i zamesiti sa toplom vodom u koju je pomiješan ocat i zamesimo mekše tijesto. Pokriti krpom ili kesom I ostaviti na toplom da se udvostruci tijesto.

Polahko pretresti na radnu površinu i rastanjiti oklagijom pa zarolati kao rolat ili pitu. Tijesto malo nategnuti rukama pa smotati u manju tepsiju, posuti vodom, uljem i corokotom pa ostaviti još malo da nadoe dok se rerna ne zagrije. Peci na 200 stepeni pod alu-folijom 20-ak minuta pa skinuti i peci dok ne porumeni.

Savet

Sire stavljam u svaki hljeb, uini ga izdašnim i fino razabranim.....