Pita - pogacice od sala sa sirom



Sastojci

Testo:

- 1 kg brašna
- 1 kašicica soli
- 100 g samlevenog svinjskog sala
- 0,5 l mleka
- 50 g kvasca
- 2 kašicice šecera

Premazivanje testa:

- 400 g samlevenog svinjskog sala
- 1 žumance
- 1 kašicica soli

Nadev:

- 400 g sitnog sira
- 1 jaje

Premazivanje:

- 1 jaje
- 40 g susama
- 30 g krupne morske soli

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadodje. U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i samleveno svinjsko salo, odstajalo na sobnoj temperaturi, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Naraslo testo podeliti na 2 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte. Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 3 mm debljine, u obliku kruga.

Svinjsko salo treba da bude ocišceno od opne, samleveno i odstajalo na sobnoj temperaturi (ukoliko nemate u zamrzivacu samleveno salo, uvek se može koristiti alternativno rešenje – margarin, pa cak i mast ili ulje).

Dodati mu žumance i malo soli, pa ga malo izraditi mikserom ili rukom.

Odvojiti jednu kuglicu sala, velicine krupnog oraha, za premazivanje gornje površine i ostaviti na stranu.

Ostatak sala podeliti na dva dela. Polovinu sala namazati ravnomerno po rastanjenom testu. Sredinu kruga, velicine plitkog tanjira, oznaciti tupom stranom noža ili cackalicom, ali ne prosecati.

Seci trake od oznacenog kruga do kraja testa, tako da se dobijaju trake u obliku trapeza (prema sredini testa traka je uža, oko 4-5 cm, a na ivici testa je šira, oko 6-7 cm).

Na jednom delu ne prosecati traku, da ostane veca površina za preklapanje premazanog testa – slike sve govore. Isecene trake prebacivati preko kružnog, neisecenog dela, naizmenicno, jednu traku sa jedne strane, pa preko nje traku sa suprotne strane. Trake se prebacuju do suprotne ivice kruga, tako da se ponovo dobije kružni oblik testa. Kada su sve trake prebacene, jedna preko druge, preklopiti ih preostalom „duplom", nerasecenom trakom.

Tako složen „paketic" testa staviti na stranu, na malo pobrašnjenu podlogu.

Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Prekriti obe lopte testa cistim krpama i ostaviti da testo naraste.

Za to vreme pripremiti nadev: Izjednaciti viljuškom sir i jaje (jedno ili dva – zavisi od velicine jaja i vlažnosti sira, pa prvo dodati jedno jaje i izmešati, (ako je masa suva, dodati još jedno).

Naraslo testo razviti, na pobrašnjenoj površini, na velicinu i oblik pleha, u kojem ce se peci (ja sam pekla u velikom plehu, velicine rerne – 40 x 37 cm) i preneti ga u nepodmazan pleh, (testo je masno i nece se zalepiti za pleh).

Prvo razvijati loptu, koja je prva premazivana i duže narastala. Pripremljen nadev naneti na testo u plehu i

ravnomerno ga rasporediti.

Postupak razvijanja ponoviti i sa drugom polovinom testa i razvijeno staviti u pleh, preko nadeva.

Preostalo salo, koje je u pocetku odvojeno, malo razmekšati na blagoj temperaturi, u polutecno stanje, da se lakše namaže gornja površina, a da se složeno testo ne podiže i pomera pri mazanju.

Iseci testo na željene oblike i velicine - kvadrate, pravougaonike, šnite ili trouglove, narecкati ga plitko nožem po gornjoj površini, (na primer po dijagonalama, unakrst) vodeci racuna da se testo ne poremeti, pa ostaviti da narasta.

Dok se greje rerna, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanoj rerni, oko 35-40 minuta na 180 C, da lepo porumene.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.