

## *Banica ili pita*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- oko 900 g brašna
- 1 kašičica soli
- voda po potrebi
- ulje
- 300-400 g tvrdog sira

### **Priprema**

Od malo manje od kilograma brašna (oko 900 g tip 400 meko), kašičice soli i hladne vode umesiti meko testo, tek toliko da se ne lepi za prste. Kada se testo umesi, razvuče se malo sa oklagijom, pa premaže uljem i ostavi da odstoji oko 20 minuta. Sto prekriti čistim pamucnim stoljnjakom. Razvuci polako prstima, malo po malo u krug, sve dok možete razvlaciti, da se dobije tanka velika kora. Ako se negde pocepa, nije važno, jer se to posle urola.

Ono što ostane od testa na krajevima iseci nožem ili iskidati, tako da ostane samo tanki deo kore.

Od krajeva opet napravite pogacu, ostavite da odstoji pa razvucite.

Razvuceno testo malo poprskati uljem. Izmrvite sir na koru, možete dodati i baren iseckan spanac, ako volite zeljanicu. Urolati uz pomoc stoljnjaka, polako podižite jednu stranu stoljnjaka, dok se kora ne urola.

Podmazati tepsiju uljem i uvijati u krug kao pužic pažljivo, jednu, pa drugu koru. Prekriti krpom, ostaviti da odstoji 20 minuta.

Rernu zagrejati na 200 C, stavite pitu i smanjite na 180 C, pecite oko 40 minuta, da fino porumeni, po potrebi

pri kraju pečenja stavite foliju.