

Banica ili pita



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Od malo manje od kilograma brašna (oko 900 g tip 400 meko), kašicice soli i hladne vode umesiti meko testo, tek toliko da se ne lepi za prste. Kada se testo umesi, razvuce se malo sa oklagijom, pa premaže uljem i ostavi da odstoji oko 20 minuta. Sto prekriti cistim pamucnim stolnjakom. Razvuci polako prstima, malo po malo u krug, sve dok možete razvleciti, 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. Izmrvit sir na koru, možete dodati i baren iseckan spanac, ako volite zeljanicu. Urolati uz pomoc stolnjaka, polako podižite jednu stranu stolnjaka, 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.

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

pri kraju pecenja stavite foliju.