Bogata pita



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **105** min

Sastojci

Testo:

- **200 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2**jajeta
- **50 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**soli
- **po potrebi**brašno

Nadev:

- **10 krugova**šunke
- **100 g** kackavalja
- **100 g** šampinjona iz tegle
- **100 g**kisele pavlake
- **2 prsohvata**origano
- **100 g**kecapa

Glazura:

- **po potrebi**susam

Priprema

Razmutiti u mlakom mleku kvasac, dodati, 1 kašicicu šecera i 1 kašicicu brašna. Sacekati da naraste, pa zamesiti testo. U posudu staviti 2 šake brašna, dodati nadošli kvasac, kiselu vodu, ulje, 1 celo jaje i 1 žumance(a belance ostaviti kasnije za premaz), 1 kašika soli i dodati brašno po potrebi. Ostaviti testo da stoji 30 minuta. Onda podeliti testo na 4 dela. Pleh ili vatrostalnu podmazati margarinom. Razviti jedan deo u oblik posude za pecenje, prenetu u posudu, premazati kecapom, nareati preko krugove šunke(jedan pored drugog, da sve bude prekriveno). Zatim razviti drugu koru, staviti je preko, onda premazati pavlaku, i posuti iseckane šampinjone (svuda rasporediti). Onda treci deo testa, pa premazati kecap, narendati kackavalj i posuti origano. Potom cetvrto testo, razviti i staviti preko, onda premazati umucenim belancetom i posuti susamom. Ostaviti da odstoji 20 minuta i zatim peci oko pola sata na 180-200 C.

Savet