

Domaca pita sa jabukama, orasima i cimetom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **oko 3 dl**mlake vode
- **0,5 dl**ulja za premazivanje

Nadev:

- **1-1,2 kg**jabuka
- **150 goraha**
- **250 g**šecera
- **1 kesicacimeta**
- **50 g**griza
- **0,5 dl**ulja za kore

Preliv:

- **2 dl**vode
- **0,3 dl**ulja
- **100 g**šecera

Priprema

Prosejati brašno, dodati so i postepeno dolivati mlaku vodu po potrebi i zamesiti meko, glatko testo.

Testo podeliti na 5 delova, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanji oklagjom na velicinu plitkog tanjira i stavljati u ciniju podmazanu uljem, pa ga premazati odozgo uljem. Ostaviti da odstoji oko 40-50 minuta.

Jabuke oljuštiti i narendati, a orahe samleti, mogu biti i krupnije samleveni ili iseckani.

Na stolnjaku razvuci list testa, koje se, odstajalo, na malo vecu površinu od pleha, u koji ce se pita slagati. Nožem osdeci zadebljale krajeve testa po celom obimu, pa razvucenu koru preneti u blago nauljen pleh.

Koru poprskati sa malo ulja i rasporediti cetvrtinu kolicine narendanih jabuka, prethodno oceenih od viška soka, da testo ne bude gnjecavo. Da jabuke ne bi pocrnele, najbolje ih je podeliti na cetiri dela i rendati pred samo nadevanje. Preko jabuka posuti malo griza, koji ce, takoe, pokupiti višak tecnosti, pa posuti šefer i cimet, koji prethodno treba pomešati, radi ravnomernijeg posipanja, a onda i cetvrtinu oraha.

Ostale kore razvuci na isti nacin i nadevati, a završiti petom korom.

Oštrim nožem iseci pitu na željene komade, prosecajuci do dna, pa poprskati sa malo ulja.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 180 C, da pita lepo porumeni. Pred kraj pecenja staviti vodu, sa uljem i šecerom, da provi, pa izvaditi pleh i ravnomerno preliti pitu. Vratiti u rernu još nekoliko minuta, da se pita zapeci.

Savet