

Španska pita u slatkoj korpici



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za špansku pitu:

- 5jaja
- 2 šoljemleka
- 1 šoljaulja
- 1 kisela pavlaka
- 3 šoljekukuruznog brašna
- 2 šoljebelog brašna
- 1/2praška za pecivo
- 100 gšunke
- 100 gtvrdog sira
- 3šargarepice iz turšije
- 3 kašikicesoli
- 50 gsusama

Za koricu:

- 1jaje
- 250 gbelog brašna
- 2 dlmlake vode
- 100 gkaka
- 100 gšecera u prahu
- 1belance

Priprema

Španska pita: Pre nego što pocnete sa pripremom pite, ukljucite rernu na 200°C. U vecoj posudi umutiti jaja. Dodati kukuruzno brašno, belo brašno pomesano sa praškom za pecivo, mleko, ulje i kiselu pavlaku, sve zajedno umutiti i posoliti. Zatim dodati sitno iseckanu šunku, sir i šargarepu. Smesa bi trebalo da bude malo gušća nego smesa za palacinke.

Sipati u podmazane uljem i brašnom kalupe, od gore posuti malo susamom. U prethodno zagrejanj rerni pecite pitice dok ne porumene.

Slatka korpica: Zamesiti glatko testo, srednje tvrdoce od navedenih sastojaka, pokriti krpom i ostavite ga da miruje 30 minuta.

Vatrostalnu ciniju, kupastog ili ovalnog oblika, prevrnuti i sa spoljne strane obloziti alu-folijom i u tankom sloju premazati uljem.

Kada je testo nadošlo, odmah razvuci oklagijom na 3-4 mm i seci trakice širine 1-1,5 cm. Preko kalupa poslažete uspravne prutice (trake testa) po želji. Pritisnite sastave prstom da se testo slepi. Testo premazati belancetom i peci.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 steni, nekih 20 do 30 minuta, paziti da ne izgori.

Savet

Idealan poklon za roendane, slave...