Pita sa spanacem i sirom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **800 - 850 g**brašna
- **10 g**praška za pecivo
- **2 kašicice**soli
- **2,5 dl**mleka
- **1,5 dl**jogurta
- **1,5 dl**ulja
- **2**jajeta
- **30 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera

Nadev:

- **1 kg**spanaca
- **400 g**sira
- **2**jajeta
- **2 kašicice**soli

Premazivanje:

- **1**jaje
- **1**žumance
- **malo**ulja
- **oko 40 g**susama

Priprema

Ocistiti i oprati spanac, obariti ga 4-5 minuta u slanoj vodi, sa kašicicom - dve sirceta (da zadrži jasnu zelenu boju). Ocediti i ostaviti da se ohladi, pa ga iseckati na dašcici, dodatno ga cedeci od ostataka vode.

U vecoj ciniji izdrobiti sir viljuškom, dodati jaja i so po potrebi (zavisno od toga koliko je sir slan).

Kada je spanac prohlaen, dodati ga u masu od sira i jaja i sve sjediniti mešanjem.

U toplo mleko staviti kašicicu šecera, promešati i staviti kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U brašno staviti prašak za pecivo i so i malo izmešati, pa sipati nadošao kvasac sa mlekom, jogurt, ulje i jaja. Zamesiti meko testo, ali da se ne lepi za ruke i posudu. Ostaviti da odstoji oko 15 minuta.

Podeliti testo na 2 dela i jednu polovinu testa razvuci na velicinu velikog pleha (dimenzija 35x35cm).

Prebaciti ga u blago podmazan pleh i prstima oblikovati uz zidove pleha, 1-1,5 cm visine (da se nadev ne zalepi za zidove pleha).

Preko prve kore ravnomerno rasporediti nadev po celoj površini.

Drugu polovinu testa razvuci oklagijom na velicinu pleha i preneti ga u pleh, preko nadeva. Blago preci dlanovima preko testa, da se izravna gornja površina. Iseci na željene oblike (ja sam isekla na kvadrate, velicine 4x4 cm).

Prekriti pleh krpom i ostaviti da testo narasta oko 30 minuta.

Umutiti jedno celo jaje i jedno žumance sa malo ulja, za premazivanje pite.

Kada je pita narasla, premazati prelivom, koji ce delimicno prodreti i kroz proreze i posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta, da lepo porumeni, ali prekrivati alu-folijom, da gornja površina ne pregori.

Savet