

Pita od domaceg lisnatog testa



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **750** g mekog brašna
- **20** g svežeg kvasca
- **1,5** kašičica soli
- **1** kašičica šećera
- **2** jajeta
- **2,5** dl mleka
- **1** dl ulja
- **1** dl kisele vode

Za premazivanje:

- **200** g putera ili margarina
- **200** g krem sira
- **1** šumance

Priprema

U dubljoj posudi sipati brašno i so pa dobro promešati. Umutiti jaja pa dodati ulje i kiselu vodu. U mlako mleko dodati šećer i kvasac pa kvasac lepo otopiti. Sad u brašno prvo dodati masu sa vodom jajima i uljem pa mleko sa kvascem i zamesiti testo. Prekriti ga folijom i ostaviti 15 minuta da naraste. Margarin ili puter blago razmekšati, razviti testo u obliku pravougaonika što tanje pa premazati 1/4 margarina.

Premazanu koru uviti u cvrst rolat, rolat prekriti salvetom i ostaviti 15 minuta da odmara.

Rolat koji je malo narastao razvuci u pravougaonik i ponovo premazati drugom cetvrtinom margarina, ponovo ostaviti da odmori, pa još jednom ponoviti postupak. Kad treci put razvijete koru, zadnju cetvrtinu margarina sjedinite sa krem sirom i premažite koru, zavijte je u rolat i secite parcad debljine 2cm. Tepsiju premažite uljem ili margarinom pa redjajte parcad kao na slici.

Ostavit prekriveno testo da naraste pa pecite u zagrejanjoj retni dok lepo ne porumeni.

Savet

Služite toplo.