

Hrskava pita sa sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kgbrašna**
- **1 kašikasoli**
- **3 jajeta**
- **2 dlulja**
- **2,5 dlmleka**
- **2,5 dlmlake vode**
- **50 gkvasca**
- **1 kašicicašecera**

Za nadev:

- **400 gkravljeg sira**
- **2,5-3 dlkisele pavlake**
- **3 jajeta**
- **1 kašicicasoli**

Za premaz:

- **2 jajeta**
- **1/2 kašicicesoli**
- **vrlo maloulja**

Priprema

Zagrejati mleko da bude mlako, dodati šefer i pomešati, pa dodati kvasac i ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, ulje, mlako mleko sa nadošlim kvascem i malo više od polovine mlake vode, pa zamesiti meko glatko testo. Po potrebi dodavati još vode, da testo bude meko i elasticno i da se odvaja od stranica posude u kojoj se zamesuje. Ostaviti ga prekriveno krpom, da naraste.

Dok testo nadolazi, pripremiti nadev: Usitniti sir, dodati kiselu pavlaku, jaja i so po ukusu (zavisno od slanosti sira).

Nadošlo testo podeliti na 8 delova i svaki deo blago premesiti, oblikujuci loptu. Sve lopte prekriti krpom i ostaviti oko 10-tak minuta da se testo odmori.

Svaki deo testa rastanjiti oklagijom u oblik dugog, a uskog pravougaonika, što je moguce tanje, na 2-3 mm debljine.

Na rastanjeno testo, po celoj površini, premazati 1/8 pripremljenog nadeva i uviti rolat po dužoj strani. Podici rolat sa radne površine i blago ga rastegnuti, posebno sredinu rolata, vodeći racuna da ima približno istu debljinu po celoj dužini.

Dobijeni rolat staviti u sredinu blago podmazane velike okrugle tepsije, (precnik moje tepsije je 45 cm, pa je zato velika kolicina testa, ali i puno pite), umotavajuci ga u spiralu oko centra tepsije.

Sve rolate uviti na isti nacin i nastavlјati sa uvijanjem spirale, a spojeve roleta malo pritisnuti jedan uz drugi.

Spakovanu pitu prekriti krpom i ostaviti da naraste dok se greje rerna.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 180 C.

U meuvremenu umutiti premaz - jaja sa malo soli i ulja.

Pred kraj pecenja izvaditi pitu i obilno je premazati umucenim jajima, pa vratiti u rernu, da se premaz zapeci i porumeni, vodeći racuna da ne pregori (po potrebi prekriti folijom, ali samo odozgo - ne zatvarati foliju uz rubove tepsije, da se korica ne potpari i omekša, nego da ostane hrskava).

Kada se malo prohladi seci po želji, na trouglove.

Savet