

Hrskava pita sa sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **1 kašika** soli
- **3** jajeta
- **2 dl** ulja
- **2,5 dl** mleka
- **2,5 dl** mlake vode
- **50 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera

Za nadev:

- **400 g** kravljeg sira
- **2,5-3 dl** kisele pavlake
- **3** jajeta
- **1 kašičica** soli

Za premaz:

- **2** jajeta
- **1/2 kašičice** soli
- **vrlo malo** ulja

Priprema

Zagrejati mleko da bude mlako, dodati šećer i promešati, 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, oblikujući 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 moguće 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 računa da ima približno istu debljinu po celoj dužini.

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

Sve rolate uviti na isti način i nastavljati sa uvijanjem spirale, a spojeve rolata malo pritisnuti jedan uz drugi.

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

Peci u zagrejanom rerni oko 20 minuta na 180 C.

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

Pred kraj pečenja izvaditi pitu i obilno je premazati umućenim jajima, pa vratiti u rernu, da se premaz zapeče i porumeni, vodeći računa 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