

Pita *na oklagiju*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g** brašna
- **+200 g** brašna za razvijanje kora
- **2 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- ulje za premazivanje

Za pitu sa sirom:

- **2** jajeta
- **100 g** sira
- **po potrebi** soli

Za pitu sa višnjom:

- **200 g** višanja
- **100 g** šecera

Priprema

Zamesiti testo od vode i brašna, pa posoliti. Testo treba da bude srednje mekoce (bolje da bude malo tvre nego mekano zbog razvijanja), po potrebi dodati još malo vode. Iseci testo na osam jednakih delova i oblikovati loptice.

Posuti brašno, pa svaku lopticu razvuci oklagijom u manji krug. 4 kruga premazati uljem i odozgo staviti po još jedan (treba da ih zalepimo). Odozgo posuti brašno.

Oklagijom tanjiti koru uz cesto dodavanje brašna. Kad skroz rastanjite koru prelijte je sa 2 kašike ulja.

Za slanu pitu umutite jaja sa sirom, posolite i kašikom obilno posuti po kori. Za slatku koristite odmrznute dobro oceene višnje (ja u sezoni skuvam višnje sa kremfiksom imam ih u tegli u zgusnutom obliku baš za pite). Posuti višnje i pošeceriti.

Zatim preklopiti koru sa jedne i druge strane.

I zamotati do kraja oblikujuci rolnu.

Reati u podmazan pleh i svaku rolnu blago premazati uljem. Ugrejati rernu na 180 stepeni, ubaciti pitu, pojacati na 200 i peci 30 minuta. Poslednjih 10 minuta ukljuciti ventilator.

Savet

Stari i po meni jedan od lepših naina za pripremu pite :)