

Domaca pita od testa



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kvasac:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašike** brašna
- **1 šolj** mlake vode

Za testo:

- **oko 700 g** brašna
- **2 kašice** soli
- **po potrebi** mlake vode
- **1 kašica** sode bikarbone

Za nadev:

- **300 g** mrvljenog sira
- **1/2** cašemleka
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za premazivanje kora:

- **3-4 kašikemasti**

Priprema

Kesicu kvasca rastopiti, da nema grudvice, u šolji mlake vode sa brašnom. Ostaviti da nadoe.

Kad nadoe, izliti u ciniju sa mešavinom brašna i soli. Zamesiti testo i ostaviti da nadoe.

Testo podeliti na 6 dela. Svaki deo razvlaciti oklagijom u manji krug. Reati na 2 kupa. Na jedan kup 4 kore, a na drugi 2.

Svaku koru, na oba kupa, mazati prethodno otopljenom mašlju, i malo pobrašnjaviti. Na poslednje kore, na oba kupa, ne stavljati ništa.

I jedan i drugi kup razvuci oklagijom u krug velicine tepsije, koju ste podmazali takoe otopljenom mašcu.

U tepsiju prvo staviti koru od 4 manje kore. Preko staviti polovinu nadeva. Nadev: Sjediniti sir, jaje, mleko i pecivo.

Preko nadeva staviti drugu koru, od dve manje kore. Zatim opet nadev. Pre pecenja iseci na osmine.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne požuti, cackalicom proverite kada je gotovo.

Savet

Služiti toplo, uz pavlaku, jogurt, salatu ili keap :) Zbog masti bude mekana i lisnata. Prijatno :)