

Pita sa sirom (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** speltinog brašna
- **200 g** graženog brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- so
- **po potrebi** tople vode

Za nadev:

- **600 g** domaćeg mladog sira
- **3** jajeta
- so

Za preliv:

- **1,5 dl** vode
- so

I još:

- svinjska mast

Priprema

Pomešati brašno, so, peci prašak i dodavati toplu vodu da se dobije testo koje se neće lepiti za radnu površinu. Premesiti dobro testo i podeliti na 5-6 obgica. Svaku obgicu premazati otopljenom svinjskom mašcu. Prekriti folijom i ostaviti minimum pola sata da odmori.

Nakon toga rukama razvuci testo što je moguće tanje i bez preteranog pucanja. Prvo rastanjimo dlanovima središnji deo testa, a zatim lagano jagodicama razvlacimo testo na krajevima. Nanesemo nadev i urolamo.

Podmažemo pleh sa mašcu i rasporedimo testo tako što zamotamo u formu puža.

Zagrijemo jednu kašiku masti da cvrci i prelijemo pitu.

Pitu pecemo u prethodno zagreanoj rerni na 200 stepni oko 40-ak minuta.

Na kraju prelijem sa malo vode i soli, isključimo rernu i ostavimo još 20-ak minuta.

Savet

Ukoliko nemate speltino brašno koristite obino pšenino tip 400.