

Pita zeljanica (9)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tegljeno testo:

- **500 ml**tople vode
- **2 kašicice**soli
- **oko 900 g**brašna
- mast

Za fil:

- **500 g**sitnog sira
- **200 g**barenog i iseckanog spanaca
- **100 ml**jogurta
- soli

Za premazivanje pite:

- **1 celo**jaje
- so

Priprema

Spremamo testo. U posudi za mešenje sipamo toplu vodu i so zatim dodajemo brašno i mesimo testo. Meni je trebalo 900 g brašna. Testo je bilo meko i lepljivo. Pobrašnjavite ruke i mesite.

Testo podelite na 2 obge (2 dela) zatim oklagijom malo razvucite i premažite sa masti. Ostavite na topлом да одстоји пола сата.

Kада је тесто одстојало прво га од доле teglite zatim spustite на stolnjak i teglite тесто. Deblje krajeve iskidajte.

Prelazimo na fil. Sve sastojke sjedinite i polovinu fila stavite na koru коју сте razvili.

Прво preklopите леви и десни крај мало затим горњи и доњи. Потом доњи крај уролајте до пола, тако и горњи. Све радите stolnjakom.

Evo још једна слика како би било јасније.

Prebacite pitu u mastom podmazan pleh, pazljivo. Ponovite postupak sa drugom obgom zatim premažite sa jednim jajetom i мало soli.

Peci na 200 stepeni dok не порумени. Када је peceno prekrijte mokrom krpom.

Prijatno!

Savet

Od testa које сте skinuli sa krajeva можете napraviti још једну pitu sa nadevom који ћelite. Само premesite, razvijte мало и namažite sa masti. Ostavite да одстоји око пола сата.