Domaca pita (4)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **400 ml**mlake vode
- **25 g**svež kvasac
- **1 nepuna kašika**soli (zavisi koliko je sir slan)
- **1/2 kašicice**šecera

Za premaz:

- **3 pune kašike**masti

Fil:

- **400 g**sira
- **2**jajeta

Priprema

Izmrviti kvasac dodati malo mlake vode oko 1 dl, 1 kašiku brašna i ravnu kašicicu šecera pa promesati i ostaviti malo da kvasac nadodje oko 10-ak minuta. Izmesati brašno i so, napravite udubljenje u sredini brašna pa sipati nadošli kvasac i zamesite mekše testo postepeno dodavajuci mlaku vodu. Gotovo testo ostavite ga da naraste. Naraslo testo premesiti na pobrasnjenoj površini pa napravite 8 loptica. Svaku lopticu, staviti je na pobrašnjenu radnu površinu i oklagijom je razvuci, da kora bude što tanja uz stalno dodavanje ispod kore i po kori brašno. Mast istopite na šporetu pa kašikom rasporedite svuda pomalo na razvuceno testo dovoljno po 2 kašike. Preko

staviti izmrvljeni sir pomešan sa jajima, pa uvijati kao rolat pa oblik puža i staviti na sredinu u podmazan pleh ili na pek papir. Isti postupak raditi i sa ostalim lopticama, samo što se ne savijaju u oblik puža, vec se reaju, u krug, oko pužica.

Odgore pitu premazati sa otopljenom mašcu i stavite da još malo da naraste oko 20-ak minuta pa stavite da se pece na 200 stepeni pola sata.

Savet