

# **Integralna zatvorena pita**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **400** gраženog i speltinog brašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicica praška za pecivo
- **50** mlulja
- **1** cašakiselog mleka

### **Za nadev:**

- **100** gpecenice
- **3-4** komadapeckane paprike iz tegle

### **Još:**

- malosusama

## **Priprema**

Pomešati obe vrste brašna, so i prašak za pecivo. Dodati ulje i kiselo mleko, pa zamesiti glatko testo. Prekriti ga cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odmori oko pola sata.

Nakon tog vremena, testo podeliti na dva približno jednaka dela pa ga rastanjiti u dve okrugle kore. U okrugli

pleh staviti prvo jednu koru i utisnuti testo uz ivice.

Izbockati ga viljuškom na nekoliko mesta, pa preko rasporediti pecenicu i filete paprike. Sve prekriti drugom okruglom korom i dobro pritisnuti kako bi se krajevi lepo spojili.

Površinu pite premazati sa malo ulja i posuti susamom.

Peci je u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**