

## ***Integralna zatvorena pita***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400** graženog i speltinog brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **50** mlulja
- **1** **čašak** kiselog mleka

#### **Za nadev:**

- **100** g pecenice
- **3-4** **komada** pečene 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 čistom 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 zagrejanj na 200 stepeni oko 30 minuta.

## **Savet**