

Pita sa šunkom (3)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kvasac:

- **150 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca (1/2 pakovanja)
- **1 kašica** šecera
- **2 kašike** brašna

Testo:

- **400 g** mekog brašna
- **125 g** putera
- **1** jaje
- **aktivirani** kvasac
- **1 kašica** soli

Nadev:

- **40 g** putera
- **1 kašika** ulja
- **3 kašike** mekog brašna s malim stomakom
- **350 ml** toplog mleka
- **1/2 kašice** soli
- **1/4 kašice** cibera

- **100 g** tvrdog žutog sira
- **150 g** pecenice ili šunke u komadu

Finale:

- **1 žumance** za premazivanje

Priprema

Priprema kvasca: U loncicu smlaciti mleko, dodati izmrvljen kvasac i šefer, pa dobro izmešati. Dodati brašno, pomešati, poklopiti i sacekati desetak minuta da se kvasac aktivira. Priprema testa: Prosejati brašno pa 2/3 sipati u vecu ciniju, a 1/3 ostaviti za kasnije mešenje. Puter iseci na kockice i dodati u ciniju s brašnom. Utrljati brašno u puter, ili puter u brašno, dok ne dobijemo sipkavu smesu. Posoliti. Dodati jaje, dodati aktiviran kvasac. Mešati testo varjacom u ciniji, uz dodavanje po malo preostalog brašna. Prebaciti testo na pobršnjenu radnu površinu i dovršiti mešenje. Testo bi trebalo da bude mekano i nelepljivo. Loptu od testa staviti u pobršnjenu ciniju, pokriti plasticnom folijom i ostaviti 30 minuta na topлом mestu, na primer u blizini šporeta, da se udvostruci. Za to vreme pripremiti nadev.

Priprema nadeva: Zagrejati mleko u loncicu. Na tihoj vatri zagrejati puter i ulje, dodati brašno i mešajuci pržiti minut-dva. Dodati zagrejano mleko i mešati dok se bešamel sos ne zgusne. Ako ima grudvica sos odmah propasirati kroz cediljku za supu, jer ce se hladjenjem zgusnuti. Posoliti ga i pobiberiti. Iseci šunku na vrlo sitne kockice i dodati u bešamel sos. Neka se dobro ohladi pre filovanja pite. Izrendati tvrdi žuti sir.

Slaganje pite: Pripremiti manji pleh i postaviti hartiju. Žumance za premazivanje umutiti s par kapi vode. Naraslo testo podeliti na dva nejednaka dela, za donji sloj malko više testa, kod mene je bilo 660 g testa, za gornji deo sam izmerila 300 g, a za donji je ostalo 360 g. Testo je fino i mekano pa ga možemo prstima rasporediti, a zatim poravnati malom oklagijom ili cistom, okruglom, staklenom teglicom. Pripremicemo gornji sloj testa pre mazanja nadeva. Iskrojiti pek-papir širine tepsije, a malo vece dužine da možemo da ga držimo. Položiti papir preko donjeg sloja testa, a odozgo staviti drugi deo testa i rasporediti prstima, a zatim poravnati malom oklagijom. Podici testo zajedno s hartijom. Premazati bešamel sos preko donjeg testa, a preko njega rasporediti izrendan žuti sir. Prebaciti gornji sloj testa preko nadeva i ostaviti pitu da odmarala 15 minuta. Za to vreme ukljuciti rernu da se greje na 180°C. Premazati žumancetom gornju koru. Staviti pleh u zagrejanu rernu i peci 30-35 minuta. Posle 15 minuta u rernu staviti pleh od šporeta tik ispod gornjeg grejaca, da zaštititi pitu od pregorevanja. Ispecenu pitu ostaviti da se ohladi pre serviranja. Izvaditi je iz pleha i oštrim, nazubljenim nožem kvadratno iseci. uvati ispod zvona da se pita ne bi osušila.

Savet

Navedene mere su za pleh dimenzija 20 x 25 cm. Testo je masno i mekano, a fil kremast i šunkast.