

Domaca pita sa sirom (razvijane kore)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Kora:

- **900 g** brašna T400 glatko
- **600 ml** vode
- **malosoli**

Fil:

- **350 g** mladog sira
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **150 ml** mleka
- **20 ml** ulja

Za razvijanje kora:

- **150 ml** zagrejanog ulja

Priprema

U dublju posudu sipati brašno, ulje, so i malaku vodu i zamesti da bude glatko i da se odvaja od vangle... Ostaviti da odmori testo 30 minuta.

Testo podeliti na tri dela, napraviti tri jufke i premazati zagrejanim uljem i ostaviti 30 minuta... Napraviti za to

vreme Fil. Razvuci testo i fiovati i staviti u pleh podmazan, premazati jajima... Peci na 220 stepeni 30 do 45 minuta.

Savet

Najbolje ide uz kiselo mleko ili jogurt...