

Domaca pita sa jabukama, orasima i cimetom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 3 dl** mlake vode
- **0,5 dl** ulja za premazivanje

Nadev:

- **1-1,2 kg** jabuka
- **150 g** oraha
- **250 g** šecera
- **1 kesica** cimeta
- **50 g** griza
- **0,5 dl** ulja za kore

Preliv:

- **2 dl** vode
- **0,3 dl** ulja
- **100 g** šecera

Priprema

Prosejati brašno, dodati so i postepeno dolivati mlaku vodu po potrebi i zamesiti meko, glatko testo.

Testo podeliti na 5 delova, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na velicinu plitkog tanjira i stavljati u ciniju podmazanu uljem, pa ga premazati odozgo uljem. Ostaviti da odstoji oko 40-50 minuta.

Jabuke oljuštiti i narendati, a orahe samleti, mogu biti i krupnije samleveni ili iseckani.

Na stolnjaku razvuci list testa, koje se, odstajalo, na malo vecu površinu od pleha, u koji ce se pita slagati. Nožem osdecu zadebljale krajeve testa po celom obimu, pa razvucenu koru preneti u blago nauljen pleh.

Koru poprskati sa malo ulja i rasporediti cetvrtinu kolicine narendanih jabuka, prethodno oce?enih od viška soka, da testo ne bude gnjecavo. Da jabuke ne bi pocrnele, najbolje ih je podeliti na cetiri dela i rendati pred samo nadevanje. Preko jabuka posuti malo griza, koji ce, tako?e, pokupiti višak tecnosti, pa posuti šecer i cimeti, koji prethodno treba pomešati, radi ravnomernijeg posipanja, a onda i cetvrtinu orahe.

Ostale kore razvuci na isti nacin i nadevati, a završiti petom korom.

Oštrim nožem iseci pitu na željene komade, prosecajuci do dna, pa poprskati sa malo ulja.

Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta na 180 C, da pita lepo porumeni. Pred kraj pecenja staviti vodu, sa uljem i šecerom, da provi, pa izvaditi pleh i ravnomerno preliti pitu. Vratiti u rernu još nekoliko minuta, da se pita zapece.

Savet