

Pita sa šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **520 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **6 kašika** tople vode
- **1 kockica** kvasca
- **1,5 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera

Za premazivanje kora:

- **150 g** rastopljenog putera

Fil:

- **300 g** stišnjene šunke, sitno iseckane
- **300 g** krupno izrendanog kackavalja

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati vodu, kašičicu šećera, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dve polovine.

Jednu polovinu testa ostaviti na stranu (za drugu pitu, pošto se prave dve pite), a drugu polovinu testa podeliti na tri dela. Fil, takoe, odmah podeliti na dva dela. Uzeti jednu lopticu testa i razviti je velicine 30x40 cm.

Premazati koru sa rastopljenim puterom, pa staviti pola iseckane šunke i izrendanog kackavalja (pošto smo fil podelili na dva dela - znaci polovina od jednog dela fila). Razviti drugu koru, staviti je preko filovane kore, pa ponoviti postupak sa premazivanjem kore sa puterom i posipanjem sa šunkom i kackavaljem.

Razviti i trecu koru i staviti je preko dve prethodne kore. Ovu, trecu, koru samo premazati puterom. Sada se 1/3 testa (sa duže strane) prebaci do polovine kore...

...pa se ostalo testo prebaci preko preklopljenog dela.

Sada se sa uže strane preklopi 1/3 testa do pola...

...pa ostatak testa prebaciti preko preklopljenog dela.

Tako preklopljeno testo razviti velicine 20x20cm, pa ga prebaciti u pleh, preko pek papira.

Testo, u plehu, iseci na šest jednakih delova. Pokriti ga krpom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premazati sa mešavinom žumanceta i malo mleka i posuti ga susamom.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni, dok ne dobije zlatno rumenu boju. Pecenu pitu izvaditi i pokriti je krpom, da odstoji pet minuta. Zatim je iseci i poslužiti. Istim postupkom kao što je uraena ova pita napraviti i drugu pitu (od druge polovine testa i druge polovine fila).

Savet