Šuster pita (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**kisele vode
- **200 ml**ulja
- **1**svež kvasac
- **50 g**šecera
- **500 g**brašna

Za fil:

- **250 g**mlevenih oraha
- **250 g**šecera
- **200 g**džema od kajsija

Priprema

U veci sud stavimo kvasac, 1 kašiku šecera, 1 kašiku brašna i sipamo malo kisele vode i promešamo. Kada kvasac nadodje dodamo preostali šecer, kisiselu vodu, ulje brašno i rukom umesimo testo. Testo premesimo na radnoj površini podelimo na 5 jednakih delova i svaki deo premesimo. Pripremamo fil. U sud stavimo orahe i šecer i promešamo. Tepsiju namažemo margarinom. Od prvog parceta testa razvucemo oklagijom testo velicine tepsije. Pomocu oklagije razvucemo stavimo koru u tepsiju. Premažemo džemom i pospemo deo fila od oraha i šecera. Postupak ponovimo sa svim korama. Na poslednju koru ne nanosimo džem i fil. Prekrijemo tepsiju krpom i ostavimo pitu da naraste. Naraslu pitu na više mesta izbockamo cackalicom. Pecemo 40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. U šerpi na šporetu stavimo preostali džem da se zagreje. Zagrejanim džemom premažemo pitu i nanesemo preostali fil od oraha i šecera.

Savet

Uz kaficu idealan :)