Uvrnuta integralna pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl**integralnog speltinog brašna
- **1 dl**heljdinog brašna
- **3 kašike**svinjske masti
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 prstohvat**sode bikarbone
- **1, 5 dl**kisele vode

Za nadev:

- **1 čaša**kisele pavlake
- **200 g**hamburške slanine

Priprema

Obe vrste brašna pomešati, dodati im svinjski mast, prašak za pecivo, so, sodu bikarbonu i kiselu vodu, pa umesiti testo i ostaviti ga da odstoji oko 15 minuta.

Zatim ga podeliti na dva jednaka dela i od oba dela razviti kore približno iste velicine.

Jednu koru premazati kiselom pavlakom i preko nje posuti iseckanu hamburšku slaninu.

Preko nadeva staviti razvucenu drugu koru i malo pritisnuti rukom da se lepo slepe.

Zatim testo seci na trakice, a svaku trakicu uvrtati i motati kao spiralu.

Pre pecenja poprskati maslinovim uljem. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet