

Lenja pita sa jabukama



Izrada:

Tijesto:

U odgovaraju plastičnu posudu prosijati brašno i prašak za pecivo, dodati hladan maslac narezan na kockice, a zatim i sve ostale sastojke i zamijesiti jednolično čvrsto tijesto. Podijeliti na 2 jednaka dijela, formirati 2 diska, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižider dok pripremate fil.

Fil:

Jabuke oguliti i očistiti, narendati. Dodati im šećer, vanilin šećer i cimet i dinstati u većoj šerpi oko 15 minuta na najjačoj temperaturi, dok dio tečnosti ne ispari.

Potrebni sastojci:

Prhko tijesto:

- 500 g brašna (300 g oštrog +200 g mekog pšeničnog brašna),
- 10 g praška za pecivo,
- 250 g hladnog maslaca,
- 170 g šećera,
- 2 žumanca + 1 cijelo jaje,
- 1 kašika pavlake ili 50 ml hladnog mlijeka,
- rendana korica 1 limuna

Fil:

- 1700 g očišćenih rendanih jabuka (ajdared i greni smit ili neke druge, prema ukusu),
- 200 g šećera + 2 vanilin šećera,
- 2 kašičice cejlonskog cimeta

Još potrebno (suhi posip):

- 50 g mljevenih oraha,
- 30 g gustina,
- 1 kašika šećera

Nastavak:

Pripremiti dublji pleh dimenzija 30x25 cm (ili sličnih dimenzija, iste površine), podmazati dno masnoćom. Rernu uključiti na 180°C. Pripremiti i suhi posip tako što pomiješate sve sastojke, orahe, gustin i šećer. Prvu polovinu tijesta razvaljati na pobrašnjenoj podlozi, na dimenzije pleha, pažljivo namotati na oklagiju i prebaciti u pleh. Izbockati tijesto viljuškom i preko rasporediti polovinu suhog posipa. Fil od jabuka ravnomjerno rasporediti (tečnost je ok, tokom pečenja sve će upiti posip), poravnati špatulom. Posuti i drugu polovinu suhog posipa preko jabuka. Razvaljati i drugu polovinu tijesta na tačne dimenzije pleha i ponovo, pažljivo pomoću oklagije prebaciti tijesto preko fila od jabuka i izbockati tijesto viljuškom. Peći u zagrijanoj rerni 40 minuta na 180°C (temperature i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, površina treba blago da porumeni, ali voditi računa da se ne prepeče). Ohlađenu pitu posipati šećerom u prahu i rezati kocke.

Prijatno! ❤️