

# Američka pita sa jabukama



## Potrebni sastojci:

### Prhko tijesto

- 350 g brašna (1/2 glatko, 1/2 oštro),
- 250 g hladnog maslaca narezanog na kockice,
- 1 najmanja kašičica soli,
- 2 velike kašike šećera
- cca 100 ml hladne (ledene) vode

### Fil:

- 700 g ošišćenih jabuka (Granny Smith sorta),
  - sok od 1/2 limuna,
  - 150-200 g šećera (u zavisnosti koliko su jabuke slatke),
  - 30 g gustina (ili toffee puding praha),
  - 2 čajne kašičice cejlonskog cimeta.
- 
- 1 žumanjak i malo mlijeka za premaz
- 
- opciono: sladoled i karamel preliv

## Izrada:

**Tijesto:** U posudu multipraktika sipati brašno, so, šećer i 1/2 količine maslaca i uključiti da se kratko izmiksa. Dodati i preostalu 1/2 maslaca i miksati dok smjesa ne postane sipkava i rastresita (kratko sve traje). Zatim sipati lagano i vodu i miksati još neko vrijeme. Preručiti smjesu koja će biti još malo sipkava na radnu površinu, podijeliti na dva jednaka dijela i vrlo kratko rukama oblikovati diskove koje umotamo u prozirnu foliju i ostaviti na hlađenje u frižider na 2h (minimalno 1h). \*Ako nemate multipraktik tijesto umijesite rukama... maslac prvo utrljati u brašnaste sastojke, a vodu na kraju dodati u laganom mlazu i vrlo brzo formirati diskove, vodeći računa da se tijesto ne zagrije previše.

20-ak minuta prije isteka perioda hlađenja, početi sa pripremom fila...očistiti jabuke i nasjeckati ih na što tanje ploškice. Dodati i sve ostale sastojke za nadjev i dobro promiješati.

Ohlađenu 1/2 tijesta razvaljati u krug d28 cm, prebaciti u posudu za pitu (podmazanu maslacem, d23 cm, ona malo dublja posuda, namjenska za pite ovog tipa). Malo tijesta će viriti preko ivice posude ali to je ok. Malo dno izbockati viljuškom i rasporediti i nadjev. Vratiti posudu u frižider dok razvaljate drugu polovinu tijesta. Od te druge polovine iskrojite trake željene širine. Prepletite ih preko nadjeva od jabuka kako želite. Makazama odstranite višak tijesta i dobro spojite krajeve prvog tijesta i trakica. Ostavite sve da odmara još 30 minuta u frižideru, a zatim premažite gornje trakice umućenim žumanjkom i pospite kristal šećerom.



Pecite pitu u zagrijanoj rerni na 180 stepeni (u mojoj rerni pečenje traje tačno 70 minuta, s tim da zadnjih 15 minuta pečenja posudu spustim na samo dno rerne...pečenje i temperaturu prilagodite vašoj rerni). Pečenu pitu prekriti papirom za pečenje i ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 3 h prije posluživanja. Poslužiti uz sladoled i karamel preliv.

Prijatno! ♥