

Pita sa jabukama i rumom



Izrada:

Za prhko tijesto u posudu multipraktika sipati brašno, so, šećer i 1/2 količine maslaca. Kratko izmiksati.

Dodati i preostalu 1/2 maslaca u kockicama i miksati dok smjesa ne postane sipkava i rastresita (kratko sve traje). Zatim sipati lagano ledenu vodu i miksati još neko vrijeme. Preručiti smjesu na radnu površinu, podijeliti na dva jednaka dijela i vrlo kratko rukama oblikovati diskove koje umotamo u prozirnú foliju i ostaviti na hlađenje u frižider na 2h.

(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).

Dvadesetak minuta prije isteka perioda hlađenja, početi sa pripremom nadjeva...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 d=28 cm, prebaciti u posudu za pite (podmazanu maslacem, prečnika d=23 cm, malo dublja posuda, namjenska za pite ovog tipa). Malo tijesta će viriti preko ivice posude ali to je ok.

Tijesto izbockati viljuškom pa rasporediti i nadjev. Razvaljati i drugu polovinu tijesta i iskrojiti trake željene širine. Preplesti ih preko nadjeva od jabuka kako želite (ili pogledajte slike pripreme). Makazama odstranite višak tijesta i dobro spojite krajeve prvog tijesta i trakica.

Ostavite pitu da odmara još 30 minuta u frižideru, a zatim premazati gornje trakice umućenim žumanjkom sa mlijekom i pospati kristal šećerom.

Peći u zagrijanoj rerni na 180°C oko 60 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, a ako pitu pečete u keramičkoj posudi, produžite dužinu pečenja). Pečenu pitu prekriti papirom za pečenje i ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 3 h prije posluživanja.

Prije serviranja posipati šećerom u prahu.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Prhko tijesto:

- 350 g brašna (150 g glatko, 200 g oštro),
- 250 g hladnog maslaca narezanog na kockice,
- 1 najmanja kašičica soli,
- 2 velike kašike šećera
- cca 1-1.25 dl hladne (ledene) vode

Punjenje:

- 700 g očišćenih jabuka (Granny Smith sorta),
- sok od ½ limuna,
- 150 g šećera (manje ili više u zavisnosti koliko su jabuke slatke),
- 25 g Dr. Oetker Creative Pudding okus slana karamela,
- 2 vrećice Dr. Oetker Rum šećera

Za premazivanje:

- 1 žumanjak + malo mlijeka

- malo kristal šećera