

Prhka pita sa borovnicama



Izrada:

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

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).

Ohlađenu 1/2 tijesta razvaljati u krug d=28 cm, prebaciti u posudu za pite (podmazanu maslacem, prečnika d=24 cm, malo dublja posuda, namjenska za pite ovog tipa). Tijesto izbockati viljuškom. Razvaljati i drugu polovinu tijesta i iskrojiti trake željene širine.

Za nadjev zaleđene borovnice (ne treba ih prethodno odleđiti) pomiješati sa svim ostalim sastojcima i dobro promiješati silikonskom špatulom. Nadjev ravnomjerno rasporediti preko tijesta.

Iskrojene trake preplesti preko nadjeva (pogledti slike pripreme). Makazama odstrinite višak tijesta i spojite krajeve prvog tijesta i trakica.

Premazati gornje trakice umućenim žumanjkom sa mlijekom i pospati Dr. Oetker vanilin šećerom. U otvore između trakica rasporediti male kockice maslaca.

Peći u zagrijanoj rerni na najnižem nivou na 170°C oko 80-90 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, a ako pitu pečete u limenom plehu, skratiti dužinu pečenja). Ako je potrebno pitu u toku pečenja zaštitite alu folijom kako gornje trakice ne bi izgorile. 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,
- 3 velike kašike šećera
- cca 1 dl hladne (ledene) vode

Nadjev:

- 600 g borovnica (zaleđene ili svježe)
- 130 g šećera,
- 1 vrećica Dr. Oetker limun šećera
- 75 g Dr. Oetker Original Gustina,
- 2 kašike Dr. Oetker Vanilla arome

Za premazivanje:

- 1 žumanjak + malo mlijeka

Još potrebno:

- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 10 g maslaca izrezanog na male kockice