

# Pita sa jabukama



**Vrijeme pripreme: 90 min**

**Potrebni sastojci za tepsiju d=30cm:**

## **Tijesto:**

- 350 g mekog (glatkog) brašna
- 2 kašike šećera
- 1/2 najmanje kašičice soli
- 1 kašika ulja
- 1 jaje
- 1.25 dl mlijeka (sobne temperature)
- 1.25 dl vode

## **Nadjev:**

- 700 g jabuka (očišćene, kiselkaste)
- 4 kašike šećera
- 50 g mljevenih oraha
- 3 kašičice Dr. Oetker Original gustina
- 2 vrećice Dr. Oetker cimet šećera

## **Preliv:**

- 200 g šećera
- 2 dl vode
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera

## **Još potrebno:**

- malo ulja za jufke

## **Priprema:**

U odgovarajućoj posudi prosijati brašno, na sredini napraviti udubljenje i dodati šećer, so, ulje, jaje, mlijeko i vodu (u zavisnosti od vrste brašna biće potrebno nešto manje ili više tečnosti). Zamijesiti glatko mekše tijesto. Podijeliti na 2 jednaka dijela i formirati kugle. Prekriti ih prozирnom folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi 30 minuta.

Za to vrijeme pripremiti jabuke i preliv. Jabuke oguliti, očistiti i izrendati (poprskati ih sa malo limunovog soka). Za preliv, vodu, šećer i vanilin šećer zagrijavati na jačoj temperaturi dok ne prokuva, a zatim kuvati još oko 5 minuta na srednjoj temperaturi.

Nakon 30 minuta prvu kuglu tijesta razvijati na pobrašnjenom podlozi (potrebna je veća površina za razvijanje), tanjom velikom oklagijom. Razvijati dok se jufka potpuno ne istanji (za cijeli postupak razvijanja koristim oklagiju bez dodatka ulja i razvlačenja rukama). Razvijenu jufku prerezati uzduž na pola i poprskati sa malo ulja. Jabuke sada pomiješati sa gustinom, orasima, šećerom i cimet šećerom i rasporediti ravnomjerno po ¼ ukupne smjese na svaku polovinu jufke. Nadjevenu polovinu jufke presaviti, poprskati sa još malo ulja i urolati. Isto uraditi i sa drugom polovinom jufke. Zamotati prvu urolanu polovinu u zvrk i prebaciti u okruglu tepsiju (d=30cm) podmazanu uljem. Drugu urolanu polovinu jufke nastaviti motati kružno oko zvrka. Postupak razvijanja i filovanja ponoviti i sa drugom kuglom tijesta, te formirati pitu. Kad je postupak motanja gotov, pitu prije pečenja zarezati oštrom nožem na 8 jednakih dijelova.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C sa ventilacijom oko 30 minuta ili dok ne dobije ljepu zlatno rumenu boju.

Vruću pitu prelići mlakim prelivom. Pita će vrlo brzo upiti svu tečnost.

Poslužiti uz sladoled od vanilije.

Prijatno!