

Razvučena pita sa sirom – Tradicionalni ručni rad

Ukupno vreme: 90 minuta Priprema: 60 minuta Težina: Teško

Razvučena pita sa sirom je simbol domaće veštine. Kore se razvlače rukom dok ne postanu tanke kao papir, pune bogatim filom od sira i jaja, i peku do savršene hrskavosti. Ova pita traži vreme i pažnju, ali vraća svakim zalogajem – punim, sočnim i mirisnim.

Sastojci za 6 porcija

Testo:

- 500 g brašna (tip 400)
- 300 ml mlake vode
- 120 ml ulja (suncokretovog)
- 120 g masti (sobne temperature)
- So po ukusu

Fil:

- 500 g punomasnog belog sira (45–55% mm)
- 6 jaja
- 60 g kisele pavlake (20% mm)
- So po potrebi

Za premazivanje:

- 60 g otopljenog maslaca
 - Po želji – ostatak fila ili pavlake
-

Pribor

- Činija
 - Stolnjak
 - Tepsija Ø 35 cm ili 30×40 cm
 - Četkica za premazivanje
-

Priprema

Korak 1: Zamesi testo

U činiji sjedini brašno, so, ulje, mast i vodu. Umesi glatko, elastično testo. Pokrij krpom i ostavi da odmori 20 minuta.

Korak 2: Pripremi fil

Umuti jaja, dodaj izmravljen sir i pavlaku. Dobro sjedini dok masa ne postane kompaktna. Po potrebi dodaj malo soli, ako sir nije dovoljno slan.

Korak 3: Razvuci kore

Testo podeli na 6–8 jufkica. Svaku najpre razvuci oklagijom, zatim prstima i dlanovima dok ne postane gotovo prozirna. Razvlači na blago nauljenom stolnjaku, ne na pobrašnjenoj površini.

Korak 4: Filuj i urolaj

Po svakoj kori nanesi deo fila i pažljivo urolaj bez pritiskanja, da ostane mekano i da kore mogu da narastu tokom pečenja.

Korak 5: Slaži u pleh

Pleh premaži uljem ili postavi papirom za pečenje. Uvijene rolate slaži spiralno (kao puž) ili u redovima. Ostaviti malo razmaka da se pita raširi.

Korak 6: Premaži i ispeci

Premaži otopljenim maslacem. Po želji dodaj još fila ili pavlake na vrh. Peci u rerni na 200°C oko 30–35 minuta, dok korica ne porumeni.

Korak 7: Odmori i posluži

Nakon pečenja pokrij pitu krpom i ostavi 10–15 minuta da para omekša kore. Služiti toplo uz jogurt ili kefir.

Nutritivne vrednosti (100 g)

- Kalorije: ~318,5 kcal
- Ugljeni hidrati: ~20,3 g
- Masti: ~22,3 g
- Proteini: ~8,3 g

Ova pita je energetski jaka i izdašna – idealna za one kojima treba obilan obrok. Uz laganu salatu postaje savršen balans.

Saveti za tanko testo

- **Odmor testo** 20 minuta – gluten „popušta“ i testo se lakše razvlači.
 - **Nauljen stolnjak** je bolji od brašnjene podloge – kore se neće sušiti.
 - **Ne zateži previše** dok uvijaš – da se pita ne raspuca i da ostane sočna.
 - **Maslac za premazivanje** daje posebnu hrskavost i miris.
-

Lakša verzija

- Koristi polumasni ili mladi sir.
 - Deo masti zameni laganom pavlakom ili kefirom.
 - Kore tanko premazuj uljem umesto punim premazom maslacem.
 - Pečenje na papiru smanjuje potrebu za dodatnim masnoćama.
-

Najčešća pitanja

Kako da kore budu tanke a ne pucaju?

Testo mora da odmori i razvlači se na nauljenoj površini, nikako na brašnu.

Mogu li koristiti samo ulje umesto maslaca?

Možeš, ali maslac daje bolji ukus i koricu – probaj kombinaciju pola-pola.

Da li može da se zamrzne?

Da – zamrzni sirovu pitu, delimično je odmrzni pre pečenja i produži vreme pečenja za 10–15 minuta.

URL stranice: <https://pitaboom.com/recepti/razvucena-pita-sa-sirom/>