

Sukana pita sa sirom – Tradicionalni recept

Ukupno vreme: 60 minuta Priprema: 30 minuta Težina: Srednje

Sukana pita sa sirom je autentičan klasik domaće kuhinje. Testo se mesi, razvlači oklagijom i puni bogatim filom od sira, jaja i pavlake. Hrskava spolja, sočna iznutra – idealna za prazničnu trpezu, porodični ručak ili kao večera uz čašu jogurta.

Sastojci za 6 porcija

Testo:

- 500 g brašna (tip 400)
- 300 ml mlake vode
- 6 g suvog kvasca
- 120 ml ulja
- 150 g masti (sobne temperature)
- So po ukusu
- Prstohvat šećera

Fil:

- 500 g punomasnog belog sira (45–55% mm)
 - 3 jaja
 - 120 ml kisele pavlake (20% mm)
 - So po ukusu
-

Pribor

- Činija
 - Oklagija
 - Tepsija (35 x 40 cm)
 - Krpa za odmaranje
 - Četkica za premazivanje
-

Priprema

Korak 1: Aktiviraj kvasac

U manjoj činiji pomešaj kvasac sa 50 ml mlake vode i prstohvatom šećera. Ostaviti da zapeni 5 minuta.

Korak 2: Umesi testo

U većoj činiji sjedini brašno, malo soli, ulje i mast. Dodaj aktivirani kvasac i ostatak vode (250 ml). Umesi glatko, elastično testo. Pokrij krpom i ostavi da odmori 15 minuta.

Korak 3: Pripremi fil

U drugoj činiji umuti jaja, izmrvljen sir i pavlaku. Sjedini sve dok ne dobiješ srednje gustu, glatku masu. Dodaj so po potrebi.

Korak 4: Podeli i razvuci kore

Testo podeli na 6–8 jufkica. Svaku razvuci oklagijom, po potrebi dodatno razvuci rukama. Ostaviti da kore “povenu” 1–2 minuta pre filovanja.

Korak 5: Nanesi fil i urolaj

Na svaku razvučenu koru nanesi deo fila. Pažljivo urolaj bez pritiskanja. Slaži u prethodno podmazanu tepsiju – spiralno ili u redovima.

Korak 6: Premaži i peci

Premaži pitu otopljenim maslacem. Peci u rerni zagrejanoj na 200°C oko 30 minuta, dok korica ne porumeni.

Korak 7: Odmori i posluži

Nakon pečenja, pokrij pitu čistom krpom i ostavi da odmori 10–15 minuta. Poslužiti toplo ili hladno, uz jogurt ili kiselo mleko.

Nutritivne vrednosti (100 g)

- Kalorije: ~333,1 kcal
- Ugljeni hidrati: ~21,3 g
- Masti: ~23,1 g
- Proteini: ~8,8 g

Napomena: Za laganiju verziju, koristi pavlaku sa manje masti ili zameni deo masti sa uljem. Prilog u vidu sveže salate čini obrok uravnoteženijim.

Tehnike i saveti za savršene kore

- **Sukane kore** nisu iste kao razvlačene – valjaju se oklagijom do debljine oko 2 mm
 - Površinu ne posipaj brašnom – bolje je tanko premazati uljem
 - Testo razvijaj od centra ka ivicama i rotiraj da bude ravnomerno
 - Kore prosuši 1–2 minuta da ne pucaju dok ih uvijaš
 - Ne zateži pri rolanju – pusti da ostane vazdušasto
-

Trikovi za uspeh

- **Sir:** Koristi punomasan, ali ne previše suv. Ako se mrvi, dodaj još jedno jaje
 - **Mast i maslac:** Mast daje teksturu, maslac miris i koricu – koristi oba za najbolji rezultat
 - **Kisela voda:** Umesto 80 ml obične vode možeš koristiti gaziranu – kore će biti elastičnije
 - **Krpa nakon pečenja:** Omekša kore i stvori idealan balans između hrskavog i sočnog
-

Najčešća pitanja o sukanoj piti

Kako da kore ne pucaju?

Testo mora da odmori barem 15 minuta, a razvijanje raditi na nauljenoj podlozi.

Da li se može zamrznuti pre pečenja?

Može – zamrzniti u tepsiji, pa pre pečenja delimično odmrzniti i peći 10–15 minuta duže.

Mogu li koristiti integralno brašno?

Da, ali preporučuje se mešavina (npr. 70% belo, 30% integralno) zbog elastičnosti.

Koliko dugo može da stoji?

U frižideru do 3 dana. Može se podgrejati u rerni da korica ponovo postane hrskava.

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