



JERNEJ KITCHEN

HRUŠKOVA PITA Z BOROVNIČEVO MARMELADO

Hruškova pita z borovničevo marmelado je naravnost odlična jesenska sladica. Mamin odličen recept za testo in sočen, bogat nadev s hruškami.

ZA	1	PITO (20 CM X 35 CM) ALI 20 KOSOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	30	MINUT
PEČENJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	110	MINUT

TESTO ZA PITO

375 g gladke bele moke, tip 500

125 g sladkorja

1/4 žličke pecilnega praška

250 g hladnega masla

1 rumenjaka

1/2 žličke nastrgane limonine lupinice

2 žlici belega vina, vode ali mleka

HRUŠKOV NADEV

1,5 kg čvrstih hrušk

40 g gustina ali koruznega / krompirjevega škroba

90 g rjavega sladkorja

60 g mletih orehov

4 žlice borovničeve marmelade

POSIP

2 žlici rjavega sladkorja

1 razžvrkljano jajce (za premaz)

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

TESTO ZA PITO

V večjo skledo damo moko, sladkor in pecilni prašek. V mešanico z rokami dobro vgnemo hladno maslo, da bo maslo dobro vgneto v zmes in nastane peščena zmes. Uporabimo lahko tudi blender ali multipraktik in moko ter maslo pulzno premešamo. Dodamo rumenjaka, limonino lupinico, vino ali mleko in testo zgnetemo le toliko, da se zmes sprime skupaj. Testo mora ostati drobljivo, gnetemo približno 30 sekund. Testo razdelimo na dva dela. En del bo za pitino testo, drugi del za trakove na vrhu.

RAZVALJAMO TESTO ZA PITO

Delovno površino rahlo pomokamo. Čez moko položimo list papirja za peko, na papir pa polovico testa. Čez testo znova položimo list papirja za peko. Razvaljamo, da dobimo pravokotno testo, debeline približno 0,5 cm. Enak postopek ponovimo z drugo polovico testa. Oba razvaljana testa položimo na ločena pladnja ali pekača ter postavimo v hladilnik za 1 uro, ali v zamrzovalnik za 30 minut.

TESTO ZA PITO PRESTAVIMO V PEKAČ

Oba testa znova ločeno razvaljamo na debelino približno 2 - 3 mm. Eno polovico testa previdno prenesemo v pekač (dimenzije približno 20 cm x 35 cm) (pomagamo si lahko s pomokanim valjarjem). Testo z rokami porazdelimo po celotni površini pekača. Z vilico enakomerno napikamo dno testa. Robove testa oblikujemo v poljuben vzorec.

HRUŠKOV NADEV

Hruške olupimo, narežemo na četrtine in odstranimo sredico. Četrtine narežemo na tanke rezine in jih damo v večjo skledo.

blender ali multipraktik
(poljubno)
papir za peko
valjar
pekač (20 cm x 35 cm)
kuhinjski nož

K narezanim hruškam dodamo škrob, rjavi sladkor in mlete orehe. Dobro premešamo in postavimo na stran do uporabe.

HRUŠKOVA PITA Z BOROVNIČEVO MARMELADO

Testo v pekaču premažemo s kvalitetno borovničevo marmelado. Po marmeladi enakomerno razporedimo hruškov nadev. Iz druge polovice testa izrežemo trakove širine 2 cm - 2,5 cm. Trakove v poljubnem vzorcu razporedimo čez hruškov nadev. V manjši skledi razžvrkljamo jajce in premažemo robove pite in trakove. Po vrhu posujemo rjav kristalni sladkor. Pekač s pito postavimo v segreto pečico in pečemo 20 minut pri 200 °C, nato temperaturo zmanjšamo in pečemo še 40 - 45 minut pri 170 °C.

POSTREŽEMO

Pečeno hruškovo pito z borovničevo marmelado postavimo iz pečice in pustimo, da se v pekaču nekoliko ohladi. Nato jo razrežemo na poljubno velike kose in postrežemo. Hranimo v zaprti posodi do 3 dni.