



JERNEJ KITCHEN

JABOLČNA PITA Z DROBLJENCEM

Jabolčna pita z drobljencem je slasten recept, odličen za jesenske in zimske dni. Sočna pečena jabolka, hrustljav drobljenec in masleno testo.

ZA	8	KOSOV (20 CM)
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
PEČENJE:	70	MINUT
ČAS SKUPAJ:	120	MINUT

TESTO ZA PITO

- 375 g gladke bele moke
- 1/2 žličke soli
- 1 žlica sladkorja
- 230 g hladnega masla
- 1 žlica vodke ali vinskega kisa
- 80 ml hladne vode

JABOLČNI NADEV

- 5-6 jabolok (1 kg)
- sok ene limone
- 100 g sladkorja
- 1/8 žličke klinčkov v prahu
- 1/4 žličke pimenta v prahu
- 1/2 žličke cimeta v prahu
- 30 g gladke bele moke
- 25 g stopljenega masla
- 1 žlica Calvados ali Porto (poljubno)

DROBLJENEC

- 100 g gladke bele moke
- 60 g rjavega sladkorja

PRIPRAVIMO TESTO ZA PITO

V večjo skledo damo moko, sol in sladkor. V mešanico z rokami dobro vgnemo hladno maslo, da bo maslo dobro vgneto in nastane peščena zmes. Priporočava uporabo multipraktika. Dodamo vodko (ali vinski kis) in vodo ter testo zgnetemo le toliko, da se testo poveže. Testo mora ostati drobljivo, gnetemo približno 30 sekund. Testo zavijemo v živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 2 uri (ali čez noč) ali v zamrzovalnik za 30 minut.

TESTO RAZVALJAMO IN DAMO V PEKAČ

Testo razvaljamo na pravokotnik debeline približno 2 - 3 mm. Razvaljano testo prestavimo v okrogel pekač (premer 20 cm). Tesno naj gleda približno 3 cm čez rob. Odvečno testo z nožem ali kuhinjskimi škarjami odrežemo. Robove zavijamo navznoter, da dobimo dvojni rob. Oblikujemo poljubni vzorec z vilico ali s prsti.

PRIPRAVIMO JABOLČNI NADEV

Jabolka očistimo, olupimo z lupilnikom zelenjave in sadja, prerežemo na četrtine in odstranimo sredico. Olupljena jabolka hranimo v večji skledi s hladno vodo. V vodo damo sok ene limone, kar bo preprečilo oksidacijo jabolok, oziroma rjavenje. Vsako jabolko narežemo na 2 mm debele rezine. Pomagamo si z mandolino, oziroma rezalnikom rezinar. Narezana jabolka damo v večjo skledo. Dodamo sladkor, klinčke v prahu, piment v prahu, cimet v prahu., gladko belo moko in premešamo z rokami, da se vse sestavine povežejo. Stopljeno maslo prelijemo čez jabolka v skledi. Poljubno dodamo še Porto ali Calvados. Premešamo in postavimo na

40 g sladkorja

85 g hladnega masla

40 g sesekljanih, olupljenih
blanširanih mandljev

TOOLS AND EQUIPEMENT

multiplik (poljubno)

živilska folija

valjar

pekač za pite 20 cm

[lupilnik sadja in zelenjave
Status Metlika](#)

[rezalnik rezinar mini Status
Metlika](#)

večja skleda

večji pekač

papir za peko

alufolija

stran. Pečico segrejemo na 230 °C.

DROBLJENEC

V skledo damo gladko belo moko, rjav sladkor, sladkor in hladno maslo, narezano na kocke. S prsti sestavine dobro pregnetemo, da se povežejo in dobimo drobljivo zmes. Dodamo še sesekljane, blanširane mandlje in dobro premešamo.

PEČENJE

Nepečeno testo za pite v pekaču napolnimo z jabolčnim nadevom, močno pritisnemo od dno pekača, da se nadev enakomerno razporedi in je stisnjen skupaj. Po vrhu razporedimo še drobljenec. Okrogel pekač s pito prestavimo na večji pekač obložen s papirjem za peko, saj bodo med peko tekli iz pite sokovi. Postavimo v pečico, na srednjo rešetko, kjer pečemo 10 minut pri 230 °C, nato temperaturo zmanjšamo in pečemo še 60 - 70 minut pri 190 °C. Po dvajsetih minutah drugega pečenja, pito pokrijemo z alufolijo in nadaljujemo s pečenjem. Pečeno pito vzamemo iz pečice, pustimo, da se v pekaču nekoliko ohladi in jo postrežemo toplo ali hladno.

NASVET

[Za najboljšo teksturo, pustimo pito počivati po pečenju v pekaču vsaj 4 ure, ali čez noč.](#)