



JERNEJ KITCHEN

KRHKA JABOLČNA PITA (PO BABIČNO)

Krhka jabolčna pita po receptu babice. Je krhka, domača, ravno prav sladka, s sočnim jabolčnim nadevom. Poljubno jo lahko tudi zamrznemo. Super za več oseb.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 15 MINUT

TESTO

350 g gladke bele moke

70 g sladkorja

7 g pecilnega praška

140 g hladnega masla

50 g kisle smetane

1 jajce

1/2 žličke vanilijeve paste

1/4 žličke limonine lupinice

sladkor v prahu (za posip, poljubno)

NADEV

1.5kg jabolk

15 g sladkorja

1 čajna žlička cimeta v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda ali multipraktik

živilska folija

večja ponev

pekač 25 cm x 30 cm

valjar

Oglas

PRIPRAVIMO TESTO

V večjo skledo ali multipraktik damo gladko belo moko, sladkor, pecilni prašek in ščepljivo soli. Dodamo na kocke narezano hladno maslo. Med rokami tremo mešanico, da dobimo peščeno zmes. To lahko naredimo tudi z multipraktikom. Dodamo kislino smetano, jajce, vanilijevo pasto in sveže naribano limonino lupinico. Z rokami zagnetemo v enotno zmes. Zavijemo v živilsko folijo ali skledo pokrijemo s folijo. Postavimo v hladilnik za 30 - 60 minut, da se testo nekoliko strdi.

PRIPRAVA JABOLK

Medtem ko testo počiva, pripravimo jabolka za nadev. Jabolka olupimo in odstranimo sredico. Jabolka naribamo v skledo in dodamo sladkor in cimet v prahu. Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo jabolčno mešanico in med rednim mešanjem dušimo 8 - 10 minut, da se zmehčajo. Jabolka prestavimo na krožnik, da se ohladijo na sobno temperaturo.

PRIPRAVA

Pekač 25 cm x 30 cm dobro namastimo z maslom. Rešetko damo na sredino in pečico segrejemo na 180 °C.

PITA

Testo vzamemo iz hladilnika in ga razdelimo na dva dela. Na rahlo pomokani površini vsako polovico testa razvaljamo na velikost 30 cm x 35 cm in debeline 3 - 4 mm. Pekač rahlo postavimo na razvaljano testo in testo obrežemo v velikosti pekača. Testo prestavimo v pripravljen pekač in napikamo z vilico po celotni površini. Dodamo jabolčni nadev in jih enakomerno razporedimo z lopatko ter zgladimo, da dobimo ravno površino. Čez nadev položimo drugi del testa, ki ga na enak način razvaljamo in pripravimo. Zopet napikamo testo na

vrhu po celotni površini. Robove testa z nožem rahlo potisnemo proti dnu pekača, da ne bodo jabolka uhajala med pečenjem.

PEČENJE

Jabolčno pito postavimo v segreto pečico. Pečemo 45 - 50 minut pri 180 °C. Ko se pita speče, jo postavimo na sobno temperaturo, kjer pustimo, da se ohladi. Najboljša je pita naslednji dan, tako da v kolikor nam čas dopušča, jo hranimo na pultu čez noč. Pito razrežemo in poljubno posujemo s sladkorjem v prahu.