



JERNEJ KITCHEN

TESTO ZA PITE

Odlično za sadne, oreškaste ali čokoladne pite.

ZA	2	PITE (24CM)
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK ZMESI:	60	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT

TESTO ZA PITE

500 g gladke bele moke, tip 500

250 g hladnega masla

180 g sladkorja

semena 1/2 vaniljeve palčke

lupinice 1/2 limone

3 rumenjaki

1 jajce

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

posoda

valjar

oster nož

papir za peko

keramične kroglice za peko

folija za živila

pekač za pite, 24 cm

TESTO ZA PITE

V posodo presejemo moko. V maso z rokami dobro vnetemo maslo, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla. Dodamo sladkor, semena 1/2 vanilje in limonino lupinico. Na hitro premešamo ter dodamo rumenjake, jajce in ščeplj soli. Vse sestavine pregnetemo z rokami, toliko da oblikujemo v celoto, gnetemo približno 30 sekund. Oblikujemo v kroglo, ovijemo v plastično folijo ter postavimo v hladilnik za 1 uro.

TESTO RAZDELIMO NA DVA DELA

Pečico segrejemo na 175 °C. Z ostrim nožem razdelimo testo na dva dela. Uporabimo polovico, preostalega pa lahko zavijemo v plastično folijo ter zamrznemo do 3 mesece. V kolikor pečemo dve piti, uporabimo oba dela. Delovno površino rahlo pomokamo. Nanjo položimo testo in ga s prsti sploščimo ter razvaljamo na približno 0,5 cm debeline.

RAZVALJAMO TESTO

S pomočjo valjarja testo prenesemo v pekač za peko pit ter ga z rokami porazdelimo po celotni površini. Z vilico napikamo testo. Čez testo položimo papir za peko in ga z rokami dobro pritismo ob vse strani. Pekač napolnimo s keramičnimi fižolčki za peko ali suhim fižolom oziroma suhim rižem. Pazimo, da je celotno dno pekača prekrito.

PEČEMO

Najprej pečemo 15 - 20 minut, nato preverimo ali se papir za peko še dotika testa. V kolikor se ne, odstranimo fižolčke ter pečemo nadaljnjih 10 minut. Pečeno testo za pite ohladimo na rešetkah.