



JERNEJ KITCHEN

SLANO TESTO ZA PITE

Krhko, masleno testo je prava poslastica.

ZA	1	PITO (24CM)
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT

SLANO TESTO ZA PITE

300 g gladke bele moke, tip 500

150 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

1 jajce

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

valjar

vilica

KERAMIČNE KROGLICE ZA PEKO
ali suhe stročnice

živilska folija

pekač za pite (24 cm)

TESTO ZA PITE

V skledo presejemo moko. V moko z rokami dobro vnetemo maslo, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla.

PREMEŠAMO

Dodamo jajce, štiri žlice hladne vode in ščepl 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 2 uri.

TESTO RAZVALJAMO

Pečico segrejemo na 175 °C. Delovno površino rahlo pomokamo. Nanjo položimo testo in ga s prsti sploščimo ter razvaljamo na približno 0,5 cm debeline. S pomočjo valjarja testo prenesemo v pekač za peko pit ter ga z rokami porazdelimo po celotni površini.

POČITEK TESTA

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.

PEČENJE

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.