



JERNEJ KITCHEN

AJDOVO BREZGLUTENSKO TESTO ZA PITE

Oreškasto, krhko, masleno, domače in preprosto.

ZA	1	PITO (35X11 CM ALI Ø 24 CM)
PRIPRAVA:	60	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT

AJDOVO BREZGLUTENSKO TESTO ZA PITE

240 g ajdove moke

10 g nesladkanega kakava v prahu

2 jajci

100 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

100 g rjavega sladkorja

1 čajna žlička limonine lupinice

1/4 žličke mletega muškatnega oreha

1/4 žličke mletih klinčkov

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

ponev

skleda

folija za živila

papir za peko

rešetka

[model za pite 35 x 11 cm](#)

SPRAŽIMO AJDOVO MOKO

Ajdovo moko v razgreti ponvi pražimo 5-10 minut, da rahlo porjavi in zadiši. V srednje veliko skledo presejemo moko in kakav v prahu ter pustimo, da se ohladi. V moko dobro vgnemo zmehčano maslo, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla.

OBLIKUJEMO V TESTO

Dodamo sladkor, klinčke, muškatni orešček in limonino lupinico. Na hitro premešamo ter dodamo jajci in ščepljeni soli. Vse sestavine pregnetemo z rokami, toliko da oblikujemo v celoto, gnetemo približno 30 sekund, vendar pazimo da ne gnetemo predolgo, testo mora biti še vedno krhko in drobljivo. Oblikujemo v kroglo, ovijemo v plastično folijo ter postavimo v hladilnik za 1 uro.

OBLIKUJEMO TESTO

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. Z valjarjem testo prenesemo v pekač za pite ter ga z rokami porazdelimo po celotni površini. Z vilico napikamo testo. Čez testo položimo papir za peko in ga z rokami dobro pritisnemo 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 testo 20 minut, nato preverimo ali se papir za peko še dotika testa. V kolikor se ne, odstranimo fižolčke ter papir za peko ter pečemo nadaljnih 15 minut. Pečeno testo za pite ohladimo na rešetkah ter napolnimo s poljubnim testom za