



JERNEJ KITCHEN

BUČNA PITA S KAMELNO SKORJO

Kombinacija mehke notranjosti pite in trše sladkorne skorje, pa krhkega, maslenega testa je odlična kombinacija tekstur in okusov.

ZA	1	PITO (20 CM)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT

BUČNA PITA S KAMELNO SKORJO

1 Testo za pite

200 g bučnega pireja

100 g rjavega sladkorja

1 čajna žlička jedilnega škroba

120 g mleka

1 jajce

1/2 čajne žličke mletega pimenta, 1/2 čajne žličke mletega muškarnega oreščka, 1/2 čajne žličke mletega ingverja

50 g sladkorja

100 g kisle smetane

cimet v prahu za posip

TOOLS AND EQUIPEMENT

model za pito premera 20 cm in višine 2 cm

skleda

pekač

papir za peko

gorilnik za flambiranje

SPEČEMO TESTO

Najprej slepo spečemo testo za pite. V kolikor boste uporabljali najino krhko testo za sladke pite, enostavno kliknite na rumeno obarvano sestavino na levi in sledite navodilom.

PRIPRAVIMO NADEV

Pečico segrejemo na 150 °C. V večjo skledo strememo vse sestavine: bučni pire (zelo enostavno je bučni pire narediti doma, saj preprosto bučo olupimo, razrežemo in na 180 °C pečemo 60 - 80 minut, nato spsiramo v gladek bučni pire), rjavi sladkor, jedilni škrob, mleko, jajce, ščep soli, mleti piment, mleti muškarni orešček in mleti ingver. Z metlico zmes dobro zmešamo, da nastane gladek bučni nadev za pito.

NASVET

V kolikor uporabljamo kupljen bučni pire ali pa je naš pire zelo gost, dodamo še 30g (skupaj 150g) mleka, v kolikor pa je rahlo voden, dodamo toliko mleka kolikor piše (120g)

SPEČEMO PITO

Pečeno in popolnoma ohlajeno testo za pite postavimo na pladenj obložen s papirjem za peko. V pečeno testo počasi enakomerno vlijemo bučni nadev za pito. Postavimo v segreto pečico in pečemo 25 minut na 150 °C. Pečeno bučno pito vzamemo iz pečice in pustimo, da se na rešetki popolnoma ohladi. Najbolje je, da pita počiva čez noč v hladilniku.

POSTREŽEMO

Po popolnoma ohlajeni piti enakomerno potresemo tanko plast sladkorja. Ostanek sladkorja strememo iz pite. S kuhinjskim gorilnikom za flambiranje in karameliziranje enakomerno karameliziramo sladkor, da nastane trda karamela. Bučno pito razrežemo na poljubne kose in jo postrežemo. Ne pozabite na

radodarno žlico kisle smetane s cimetovim posipom. Pito
hranimo v hladilniku do 3 dni.