



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠA MARELIČNA PITA (CROSTATATA)

*Najboljša marelična pita oziroma crostata je enostavna sladica, narejena z marelično marmelado.
Preprost recept z namigi in triki za super sadno pito.*

| | | |
|-----------------|----|---------------------------------------------------|
| ZA | 1 | PITO (PEKAČ PREMERA 26 CM ALI 28 CM ALI 12 KOSOV) |
| PRIPRAVA: | 15 | MINUT |
| HLAJENJE TESTA: | 30 | MINUT |
| PEČENJE: | 40 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 85 | MINUT |

NAJBOLJŠA MARELIČNA PITA (CROSTATATA)

600 g gladke bele moke

300 g hladnega masla

lupinice 1/2 limone

1 čajna žlička pecilnega praška

2 jajci

4 rumenjaki

250 g sladkorja

200 g marelične marmelade

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

kuhinjska lopatica

papir za peko

valjar

električni mešalnik

pekač za pite premera 26 cm ali 28 cm

PRIPRAVA TESTA

V skledo damo moko. V mešanico z rokami dobro vnetemo maslo, narezano na kocke, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla. Uporabimo lahko tudi blender ali multipraktik in moko ter maslo pulzno premešamo. Dodamo limonino lupinico, ščep soli in pecilni prašek. Premešamo s kuhinjsko lopatico. Jajci, rumenjake in sladkor stepemo v penasto zmes, z električnim mešalnikom stepamo približno 2 - 3 minute. Dodamo v testo in zgnetemo le toliko, da se zmes sprime skupaj. Testo mora ostati drobljivo, gnetemo približno 30 sekund. Testo razdelimo na dva dela. En del bo za pitino podlago, drugi del za trakove na vrhu.

TESTO RAZVALJAMO

Delovno površino rahlo pomokamo. Čez moko položimo list papirja za peko, na papir pa polovico testa. Čez testo znova položimo list papirja za peko. Razvaljamo, da dobimo pravokotno testo, debeline približno 1/2 cm. Enak postopek ponovimo z drugo polovico testa. Oba razvaljana testa položimo na ločena pladnja ali pekača ter postavimo v hladilnik za 1 uro, ali v zamrzovalnik za 30 minut.

TESTO RAZPOREDIMO PO PEKAČU

Oba testa znova ločeno razvaljamo na debelino približno 2 - 3 mm. Eno polovico testa previdno prenesemo v pekač za pite (pomagamo si lahko s pomokanim valjarjem). Testo z rokami porazdelimo po celotni površini pekača (premera 26 cm ali 28 cm). Z vilico enakomerno napikamo dno testa, rob testa, ki pa greda čez pekač odrežemo z nožem ali tako da z valjar

zavrtno čez pekač.

DODAMO MARMELEDO IN SPEČEMO

Premažemo s kvalitetno marelično marmelado. Iz druge polovice testa izrežemo trakove širine 1 cm - 1.5 cm in jih v poljubnem vzorcu razporedimo čez marelično marmelado. Pekač z marelično pito damo v segreto pečico in pečemo 10 - 15 minut pri 180 °C, nato temperaturo znižamo in pečemo še 30 minut pri 175 °C.

POSTREŽEMO

Pečeno marelično crostato postavimo iz pečice in jo pustimo v pekaču, da se ohladi na sobno temperaturo, nato jo poljubno prestavimo na servirni krožnik. Poljubno jo lahko posujemo s sladkorjem v prahu. Pito hranimo v zaprti posodi na sobni temperaturi 3 - 4 dni.