

PITA OD JAGODA

Za tijesto:

560 g brašna
1 žličica morske soli
85 g šećera
360 g maslaca, hladnog narezanog na manje kockice
5 žlica ledeno hladne vode
2 žumanjka

Za nadjev:

1 kg jagoda
120 g šećera
3 žlice škrobnog brašna

Za premaz i posip:

mlijeko
šećer

Za tijesto u prikladnu posudu prosijte brašno i sol.
Dodajte šećer, žumanjke i vodu.
Na kraju dodajte i maslac pa umijesite tijesto.
Dobiveno tijesto podijelite na dva jednaka dijela pa svaki omotajte rastezljivom folijom i stavite u hladnjak na 30 minuta.
Jagode operite, odstranite im peteljke i prepolovite.
Pomiješajte ih sa šećerom i škrobnim brašnom.
Namastite i pobrašnite okrugli kalup za pitu.
Na lagano pobrašnjenoj površini razvaljajte jedan disk tijesta na veličinu kalupa.
Tijestom obložite kalup pa ga stavite u hladnjak na 15 minuta.
Zagrijte pećnicu na 220 C.
Pripremljene jagode stavite preko razvaljanog tijesta.
Razvaljajte i drugu polovicu tijesta pa prekrijte jagode tijestom.
Stisnite rubove kako jagode prilikom pečenje ne bi curile van.
Višak tijesta odstranite.
Vrh pote premažite mlijekom i posipajte šećerom.
Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10 minuta.
Smanjite temperaturu pećnice na 180 C pa pecite pitu još 30-ak minuta.
Ostavite je da se ohladi prije posluživanja.
Poslužite uz kuglicu sladoleda od vanilije.