

PITA OD JABUKA

ZA TIJESTO:

225 g maslaca
1/2 žličice soli
225 g ABC sira
280 g glatkog brašna

ZA NADJEV:

180 g smeđeg šećera
1 žličica mljevenog šećera
6 jabuka (cca. 1 kg jabuka)
40 g škrobnog brašna
250 ml masnijeg kiselog vrhnja (ja koristim ovo od [Veronike](#))
25 g maslaca

ZA PREMAZ:

2 žlice šećera
1/2 žličice cimeta
60 ml mlijeka

Za tijesto: miksajte maslac, krem sir i sol oko 2 minute, dok se sastojci ne povežu. Dodajte brašno i miješajte dok se sve ne skupi u tijesto. Stavite tijesto na lagano pobrašnjenu površinu i razvaljajte ga u pravokutni oblik veličine 30x20 cm i debljine oko 1 cm. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak, najmanje na 1 sat.

Izvadite tijesto iz hladnjaka, razvaljajte ga u pravokutnik dužine 40 cm. Presavijte prvo gornju trećinu tijesta prema sebi, a zatim i donju, kao pismo. Okrenite tijesto za 90 stupnjeva i ponovno ga razvaljajte u



pravokutnik te ga opet presavijte na isti način još 2 puta (ukupno 3 okretanja i presavijanja). Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i vratite u hladnjak.

Napravite nadjev. Jabuke operite , očistite sredinu i narežite ih na male kockice. Pomiješajte jabuke sa šećerom i cimetom. Pomiješajte škrob i kiselo vrhnje te dobro izmiješajte. Umiješajte smjesu kiselog vrhnja u jabuke.

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Razrežite tijesto na dva djela, jedan malo veći od drugoga. Veći komad razvaljajte u veliki krug i njime obložite kalup za pitu tako da prelazi preko rubova kalupa. Napunite tijesto jabukama i poravnajte ih.

Posipajte komadićima maslaca. Razvaljajte drugi komad tijesta u krug i položite na jabuke. Prstima stisnite gornje i donje tijesto da se zalijepe. Premažite gornje tijesto mlijekom i posipajte mješavinom cimeta i šećera.

Na sredini pite nožićem napraviti rupicu i u nju stavite tuljac napravljen od papira za pečenje (to će spriječiti jabuke da se skuhaju unutar tijesta).

Pecite 40-ak minuta u donjem dijelu pećnice, a zatim smanjite temperaturu na 180 C i pecite još 30- ak minuta dok tijesto ne porumeni. Ostavite pitu da se malo ohladi pa je onda poslužite. Uz pitu po želji možete poslužiti i sladoled od jabuke.