

Pita od bresaka



Autorica: Monika Topolko

Za 1 pitu promjera 24cm

Vrijeme pripreme: 45min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h

Ukupno vrijeme: 1h 45min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Pite & tartovi

Recept za ovu pitu preuzet je i neznatno prilagođen sa bloga smitten kitchen. Umjesto bresaka ovdje možete upotrijebiti bilo koje voće, od višanja i šumskog voća, preko šljiva do jabuka i krušaka.

Prhko tijesto

Sastojci

350g brašna

1 žlica šećera

1 žličica soli

225g hladnog maslaca, narezanog na kockice

100-120ml hladne vode

1 žlica mlijeka + 1 žlica šećera (za premazivanje tijesta prije pečenja)

Postupak

Brašno, šećer i sol stavite u multipraktik i kratko ga uključite da se sastojci izmješaju. Dodajte hladni maslac i ponovo uključite multipraktik. Miksajte dok ne dobijete smjesu nalik sitnim mrvicama. Postepeno ulijte hladnu vodu u multipraktik i sve zajedno ponovo miksajte dok se tijesto ne formira u kuglu. Prvo dodajte oko 100ml vode. Ako vam se čini da je tijesto još uvijek presuho, dodajte još vode, žlicu po žlicu, sve dok se tijesto ne formira u kuglu. Tijesto izvadite na lagano pobrašnjenu plohu, podijelite ga na dva jednaka dijela pa svaki dio zasebno oblikujte u disk. Zamotajte u prozirnu foliju te stavite u hladnjak na 1 sat ili preko noći.

Nadjev od bresaka

Sastojci

1,2 kg oguljenih bresaka narezanih na kriške (oko 6-7 srednje velikih)

1 limun, sok i korica

50g šećera

50g smeđeg šećera

1/4 žličice cimeta

prstohvat muškarnog oraščića

1/8 žličice soli

3 žlice škrobnog brašna

Postupak

Pomiješajte pripremljene breskve sa limunovom koricom i sokom. U drugoj zdjelici pomiješajte obje vrste šećera, cimet, muškarni oraščić, sol i škrobno brašno. Smjesu dodajte breskvama i dobro promiješajte.

Ugrijte pećnicu na 220°C. Namastite okrugli kalup za pitu promjera 24cm (ili manji).

Na dobro pobrašnjennoj radnoj površini razvaljajte jednu polovicu ohlađenog tijesta u krug promjera 30cm. Tijesto prebacite u pripremljeni kalup tako da prekrije dno i stranice kalupa. Tijesto bi trebalo visjeti preko ruba kalupa 2cm. Na tijesto ravnomjerno rasporedite nadjev od bresaka (zajedno sa svim sokovima koje su breskve pustile).

Na pobrašnjennoj radnoj površini sada razvaljajte drugu polovicu tijesta u krug promjera 30 cm. Tijesto izrežite na trakice širine 1,5-2cm (po želji). Uzmite svaku drugu trakicu tijesta i rasporedite ih preko nadjeva tako da međusobno budu razmaknute oko 1,5cm. Drugi dio trakica slažite na pitu okomito na prethodne kao da pletete košaru. Višak tijesta koji visi preko ruba kalupa skratite tako da bude iste dužine kao i donji dio tijesta, dakle 2cm preko ruba kalupa. Sada tijesto koje visi preko ruba preklopite prema rubu pite tako da dobijete debeli rub. Rub tijesta prstima dodatno utisnite prema rubu kalupa tako da dobijete dekorativni obrub. Tijesto premažite mlijekom i pospite šećerom.

Pitu pecite oko 20 minuta, odnosno dok tijesto ne počne dobivati smeđu boju, zatim je izvadite iz pećnice i folijom zašтите rub tijesta. Temperaturu smanjite na 180°C i pecite još 30-40 minuta, odnosno dok se nadjev ne pretvori u gusti sirupasti džem, a tijesto poprimi zlatnosmeđu boju. Pečenu pitu ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi najmanje 3 sata prije posluživanja.