

# Pita od malina



Autorica: Monika Topolko

Za pitu promjera 22cm

Vrijeme pripreme: 30min + vrijeme hlađenja tijesta

Vrijeme kuhanja/pečenja: 50min

Ukupno vrijeme: 1h 20min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Pite & tartovi

U ovoj sjajnoj ljetnoj piti intenzivan okus malina doći će do punog izražaja. Budući da volim tu specifičnu kiselkastu notu malina, u nadjev nisam dodavala mnogo šećera. Ukoliko su vaše maline jako kisele ili jednostavno volite slatke kolače, u nadjev dodajte još šećera po vlastitom ukusu. Maline po želji možete zamijeniti nekim drugim bobičastim voćem, a možete i upotrijebiti i kombinaciju različitog šumskog voća. Pitu poslužite uz malo crème fraîchea ili grčkog jogurta i šalicu kave, ili uz sladoled od vanilije za potpuni užitak.

## Prhko tijesto:

### Sastojci

250g brašna

1 žlica šećera

1/2 žličice soli

160g hladnog maslaca, narezanog na kockice

70-85ml hladne vode

1 žlica mlijeka (za premazivanje tijesta prije pečenja)

1 žlica šećera + 1/4 žličice cimeta (za posipanje 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 70ml 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 malina

### Sastojci

600g svježih malina

1 limun, sok i korica

100g šećera

1/2 žličice mljevenog cimeta

1/4 žličice mljevenog đumbira

3 vrhom pune žlice škrobnog brašna (gustin)

## Postupak

Pomiješajte maline sa limunovom koricom i sokom. U drugoj zdjelici pomiješajte šećer, cimet, đumbir i škrobno brašno. Smjesu dodajte breskvama i dobro promiješajte. Stražnjom stranom žlice usput gnječite maline tako da puste sok. Probajte nadjev i ako su maline kisele ili volite slađe kolače, dodajte još šećera po ukusu.

Uzmite jednu polovicu tijesta pa ga na pobrašnjenom podlozi razvaljajte u krug promjera 26cm. Tijesto prebacite u pripremljeni kalup tako da prekrije dno i stranice kalupa. Tijesto bi trebalo visjeti preko ruba kalupa. Na tijesto ravnomjerno rasporedite nadjev od malina (zajedno sa svim sokovima koje su maline pustile).

Na pobrašnjenom radnoj površini sada razvaljajte drugu polovicu tijesta u krug promjera 26cm i pažljivo ga položite preko nadjeva. Višak tijesta (i gornjeg i donjeg) koji visi preko ruba kalupa skratite tako da dođe do ruba kalupa. Prstima lagano pritisnite tijesto uz rub tako da se donje i gornje tijesto slijepe zajedno. Rub tijesta prstima dodatno utisnite prema rubu kalupa tako da dobijete dekorativni obrub. Vrškom noža zarezite nekoliko puta na sredini tijesta tako da tijekom pečenja višak zraka može izlaziti iz pite. Tijesto premažite mlijekom i pospite mješavinom cimeta i šećera.

Pitu pecite oko 50 minuta, odnosno dok se nadjev ne pretvori u gusti sirupasti džem, a tijesto poprimi zlatnosmeđu boju. Ukoliko tijesto počne prebrzo tamniti, pitu izvadite iz pećnice i tijesto zaštitite aluminijskom folijom. Pečenu pitu ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi najmanje 3 sata prije posluživanja.