



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

PITA OD JABUKA

ZA TIJESTO:

300 g mekog brašna
300 g oštrog brašna
250 g maslaca ili margarina
6 g praška za pecivo
100 g šećera
2 jaja
60 g kiselog vrhnja
vanilija, korica limuna, rum

ZA NADJEV:

1,5 kg jabuka
100 g šećera
50 g krupnije sjeckanih oraha
30 g grožđica natopljenih u malo ruma
vanilija
sok limuna
cimet
korijen đumbira – po željama
2-3 žlice marmelade od marelica

JOŠ:

20 g kristal šećera
20 g smeđeg šećera



POSTUPAK:

TIJESTO: Umijesiti prhko tijesto od navedenih namirnica. Ne mijesiti ga previše rukama, tek toliko da se sve lijepo poveže i formira kugla koja se ne lijepi za ruke. Tijesto zamotati u plastičnu kuhinjsku foliju i staviti u frižider 1-2h, da odmori.

NADJEV: Jabuke oguliti, očistiti i naribati. Posuti ih šećerom, vanilijom i cimetom i dobro promiješati. Dodati grožđice s rumom, sok limuna i naribani korijen đumbira. Ostaviti sve skupa da neko vrijeme odstoji, da jabuke otpuste svoj sok i da upiju arome ostalih namirnica.

Nakon što je tijesto odmorilo, izvaditi ga iz frižidera, trećinu odvojiti za gornji dio i vratiti u frižider. Razvaljati ga na malo oštrog brašna, po prilici na dimenziju pleha. Uz pomoć valjka za tijesto ili ruku, tijesto prebaciti u pleh i utisnuti do samih rubova. Izbockati ga mjestimično vilicom da se ne bi dizalo tijekom pečenja.

Tijesto premazati marmeladom od marelica. Na marmeladu nanijeti dobro ocijeđene jabuke kojima ste još dodali krupno sjeckane orahe. Nadjev rasporediti ravnomjerno i malo utisnuti žlicom, kuhačom ili špatulom da se poravna površina. Ostatak tijesta naribati kao gornji sloj. Prije stavljanja u pećnicu, posuti mješavinom kristal i smeđeg šećera.

Peći na 180°C, 50-60 minuta, ovisno o pećnici. Pečenu pitu ostaviti da se ohladi, poslužiti i uživati u eksploziji okusa!

NAPOMENE:

- Koristila sam pleh dimenzija cca 30x40cm
- Maslac/margarin neka bude hladan i narezan na šnitice ili komadiće
- Nakon što ste tijesto umijesili, spljoštite ga tako da dobijete pravokutnik, kasnije će vam biti lakše. Nemojte mu dodavati puno brašna, iako se čini da može primiti još. I može, ali tijesto onda gubi svoju strukturu
- Ne pritišćite tijesto previše dok ga valjate, puno će pucati. Ako i puca (što je normalno za prhko tijesto) samo ga rukama treba spojiti i nastaviti dalje
- Jabuke ribam na šnitice, ne sitnije od toga. Draže su mi kada se malo više osjeti struktura voća, da ne bude baš kaša
- Meni osobno su Idared jabuke najdraže. Koristite koje želite, u svakom slučaju, topla preporuka je da budu neke više kiselkaste nego slatke i brašnaste. Ako već i jesu slađe, možda će vam trebati malo više limunovog soka
- Hoćete li stavljati manje ili više šećera u jabuke, ovisi što o jabukama (i njihovoj kiselosti), a i o vašim preferencijama. Isto vrijedi za groždice i orahe
- Po želji, groždice možete zamijeniti brusnicama
- Đumbir možete i ne morate koristiti. On je osvježavajući dodatak, ali ne mora se svakome sviđati pa ga slobodno preskočite ako niste ljubitelj
- Gornji dio možete ukrasiti kako želite. Trakice, cvjetići, listovi - mašta vam je najbolji prijatelj. Isprobavala sam svašta, no osobno mi je ipak najdraže kada je tijesto naribano.
- Šećer koji pospete po vrhu za vrijeme pečenja se različito tope, zajedno stvaraju onaj super hrskavi, karamelizirani vrh kojem je zbilja teško odoljeti

Dobar tek!