

JABOLČNA PITA S PIRINIM TESTOM

Sestavine:

Testo:

75 g	masla, narezanega na koščke, dodatno za namastitev
150 g	polnozrnate pirine moke, dodatno za pomokanje
1 ščepec	sol
½ čž	domačega vaniljinega sladkorja ali ¼ čž naravnega izvlečka vanilije
50 g	vode

Nadev:

650 g	olupljenih jabol
1 zvrhana žlička	cimeta
100 g	sladkorja (oz. po želji)

Priprava:

1. Pečico ogrejemo na 200°C. Pekač za pite (premera 26 cm) namestimo in pomokamo ter damo na stran.
2. V mešalno posodo damo maslo, moko, sol, vaniljin sladkor in vodo ter mešamo **20 sek/ hitrost 4**.

3. Pripravljeno testo damo počivati v hladilnik za približno 1 uro.
4. Jabolkom odstranimo sredico in jih narežemo na četrtine.
5. V mešalno posodo damo jabolka, cimet in sladkor. Ribamo **2 – 3 sek/hitrost 5**. Postavimo na stran.
6. S kuhinjskim valjarjem razvaljamo testo na rahlo pomokani površini.
Pripravljen pekač obložimo s testom in čez naložimo nadev iz jabolk.
7. V ogreti pečici pečemo približno 40 minut.