

Ražena savijača

Nije savijača/pita u klasičnom smislu jer tijesto nije vučeno već razvaljano. Nije klasično prhka, ali kad ju probate, osjetite prhkost. Da ne kompliciram puno, probajte pa ćete znati. ?



Sastojci:

Za tijesto:

- cca 5 dl mekog punozrnatog raženog brašna (+ malo za doradu)
- 1/4 žličice soli
- 1/2 žličice sode bikarbone
- 3-4 žlice ulja (ovdje nježnijeg maslinovog)
- 1,5-2 dl vode (sobne temperature)

Za nadjev:*

- 3 velike jabuke (idared, pink crisp...)
- sok 1/2 limuna
- 500 g trešanja ili jagoda ili šljiva...
- 1-1,5 vrećica (po 7 g) vanilija bourbon šećera
- 5-6 žlica nerafiniranog šećera**
- 2-3 žlice griza (ovdje od pira, ali može i obični)

Priprema:

1.

Izmiješajte sve suhe sastojke pa uz dodavanje ulja i vode umijesite srednje mekano tijesto. Mijesite nekoliko minuta - na početku će biti ljepljivo, kasnije će se fino odvajati od stijenki posude (i prstića - ako ovo radite ručno, poput mene). Podijelite tijesto na 2 loptice, malo ih premažite uljem i ostavite u posudi pokrivenoj krpom dok ne pripremite nadjev.

2.

Za nadjev operite i dobro ocijedite voće. Naribajte oguljene jabuke i nakapajte ih limunovim sokom. Trešnje (ili jagode, šljive...) očistite, narežite i pospite vanilija bourbon šećerom (1 vrećicom).

3.

Na pobrašnjenom podlozi (ja u zadnje vrijeme radim između dva pek papira; relativno je čisto, a lako je uviti nadjeveno tijesto) razvaljajte što tanje prvu polovicu tijesta. Poželjno je da vam je jedna dimenzija dobivenog pravokutnika jednaka duljini pleha za pečenje.

4.

Tijesto pospite žlicom-2 šećera te po približno 3/4 površine rasporedite polovicu blago ocijeđenih jabuka. Pospite grizom (cca 1 žlicom) i još malo pošećerite (u ovoj fazi ponekad dodam i malo cimeta). Po nadjevu rasporedite pola trešanja (ili jagoda, šljiva...) pa lagano uvijte u savijaču (uvijate od nadjevenog dijela prema praznom). Prebacite u pleh za pečenje (na pek papir ili nauljenu podlogu) i sve ponovite s preostalim tijestom i nadjevom.

5.

Premažite obje savijače uljem - malo, toliko da nije sasvim suho i da usput očistite ev. višak brašna. Po želji, pospite obje savijače s malo vanilija bourbon šećera.

6.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici cca 45 min na 170-180°C (ventilatorsko pečenje, srednji nivo u pećnici). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Savijaču izvadite iz pećnice, pokrijte krpom i pustite da se prohladi.

Napomene:* Do sad sam radila savijaču s jagodama, trešnjama i šljivama. Kombinacija raženog brašna i voća mi je superfina, probajte ako niste. ****** Količinu šećera prilagodite svojoj sklonosti slatkome. Recept je napisan 21.05.2009.