notsoevil FOOD



Honey Bee

Kišni jesenji dan uz stari dobri blues i mirisnu pitu od šljiva, oraha i meda... bolje skoro da ne ide. ?

Sastojci:

Za tijesto:

- 5 dl punozrnatog brašna
- 100-125 g mljevenih oraha
- prstohvat soli
- 1/2 žličice sode bikarbone
- korica 1 neprskanog limuna
- 200 g maslaca
- 2 žlice meda
- 1 jaje
- malo mljevenog kardamoma*

Za nadjev:

- cca 1 kg šljiva
- 2 žlice meda
- 1 žlica punozrnatog griza
- malo mljevenog kardamoma*
- 1 žlica tamnog ruma

Priprema:

1.
Šljive očistite i nasjeckajte na komadiće. Izmiješajte ih s medom (količinu prilagodite slatkoći šljiva i svojoj sklonosti slatkom) i grizom.
2.
Za tijesto izmiješajte brašno, 100 g oraha, sol i sodu bikarbonu. Naribajte koricu limuna, a maslac narežite na listiće.
3.
Dodajte med i kardamom. Kratko miješajte (kod mene rukom) i dodajte razmućeno jaje. Ne mijesite dugo, tek toliko da se tijesto poveže u jednoličnu masu. Ako su vam još malo vidljivi komadići maslaca, a smjesa je jednolika - dosta ste mijesili. ? Tijesto podijelite na dva dijela (jedan malo veći od drugog) pa ostavite 15ak min u hladnjaku.
4.
Ugrijte pećnicu na 180°C (klasično pečenje). Na dno kalupa 20x30 cm stavite pek papir. Veći dio tijesta razvaljajte na veličinu kalupa; ja to radim direktno u kalupu, malim valjkom (tijesto pospem žlicom mljevenih oraha da se ne lijepi).
5.
Po tijestu ravnomjerno rasporedite nadjev kojem ste prethodno umiješali kardamom i rum (ovo čuvam za kraj da arome ne hlape).
6.
Na nadjev namrvite ostatak tijesta koje lagano pritisnite rukama (da bude ravnomjerne visine). Pecite cca 35 min (drugi nivo odozdo). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

Napomene: Pitu poslužite mlaku ili hladnu. Prije posluživanja ju možete posuti šećerom u prahu; kod mene je uvijek bez šećera jer nam je dovoljno slatka a i - bez šećera je. ? Koristila sam gušći cvjetni med. Brašno i griz su pirovi (dinkel); ako nemate, polužit će i pšenična varijanta. * Koristila sam svježe usitnjeni kardamom (iz mahuna) - takav je puno aromatičniji nego onaj već samljeveni pa ga dozirajte oprezno - ja ga stavim u tijesto na vrh noža, a u nadjev mrvicu više. Možete koristiti i drugo voće, samo prilagodite začine. Jednom sam stavila 1 kg narezanih breskvi, malo malina, nastruganu unutrašnjost 1/2 mahune vanilije i 2 žlice meda (bez griza). U tom slučaju rum i kardamom ne stavljate. Ipak, varijanta sa šljivama mi je najnaj. Recept je napisan 01.09.2012.