

FOTO I RECEPT: Banjalučka pita, gotovo zaboravljena "maslenica"

19/02/2017 09:28 by Administrator

Nije bilo janjenitine, a da uz nju nije bila maslenice. Jela se uz ribu, grah, sir, kajmak, jogurt! Ali jela se i to u svakoj prilici i za svaki obrok. Najlakše je bilo skoknuti do Ključnika, kod Gunića, a ona vrela, najukusnija iz papira. Danas malo ko zna šta je maslenica. Pa da podsjetimo.

Â

Pita maslenica- sastojci: * 400g bijelog braćina * 300g integralnog pćieniĀnog braćina (u najboljem sluĀaju domaĀe pćieniĀno crno braćino) * 100g raĀenog braćina * malo soli * mlaka voda po potrebi i josĀ * 250g maslaca (ne margarina) * 200ml vrhnja za kuhanje Maslenicu moĀete praviti i samo s bijelim braćinom ili u kombinaciji drugog braćina. Pita maslenica- priprema: PomijeĀati sve vrste brasna, posoliti i sa vodom zamijesiti mekanije tijesto, kao za sve pite (savijaĀe). Podijeliti u tri dijela i formirati tri kugle, premazati ih uljem i ostaviti da odstoje malo duĀe (oko 1h, jer se crno braćino teze razvlaĀi od bijelog). Za to vrijeme na laganoj vatri istopiti maslac i vrhnje za kuhanje, bez da zavrije. Kad je odstovalo, uzeti prvu kuglu tijesta i razvuĀi ga koliko god moĀe, po metodi: oklagijom razvaljati veĀi krug, premazati ga uljem, ostaviti da odstoji 10-ak min i onda rukama razvlaciti u jufku. RazvuĀeno tijesto pomastiti sa mjesavinom maslaca i vrhnja, te preklapati tako da prvo desnu stranu prebacimo do polovine jufke, onda lijevu stranu do polovine, donji dio jufke do pola(odozdo prema gore) i gornji dio jufke do pola (odozgo prema dole), tako da dobijemo kvadrat. Pomastiti, i sada jos jednom preklopiti ĀoĀkove kvadrata prema sredini u vidu pisma slika Prebaciti u tepsiju (nenamaĀĀenu!) i razvlaĀiti drugu jufku. Sa drugom kuglom tijesta ponoviti isti postupak, razvuci, pomastiti, preklopiti sa svih strana, pomastiti, ali bez da se Āoskovi zavrnu. Sada na premotani kvadrat u sredinu staviti veĀi pripremljenu prvu jufku-pismo koju smo prebacili u tepsiju i tek onda saviti krajeve druge jufke u vidu pisma slika Obje jufke prebaciti ponovo u tepsiju, te razvuĀi treĀu jufku kao i prve dvije, pomastiti, premotati u vidu kvadrata, u sredinu prebaciti veĀi premotane dvije jufke iz tepsije i sklopiti krajeve treĀe jufke sa svih strana lijepo u sredini slika, preokrenuti tako da ĀesastaviĀ dodu prema dole i prebaciti u namaĀĀenu tepsiju.Tijesto pomastiti po površini sa ostatkom smjese maslaca i vrhnja i staviti u dobro zagrijanu renu. Nakon minutu- dvije izvaditi iz rene i prstima nježno probadajući jos malo razvuci tijesto prema krajevima slika, tako da formiramo krug. Maslenicu peĀi prvo na 250 C dok ne porumeni, a onda smanjiti na 220 C i ispeĀi do kraja (treba nekih 40-ak min., provjerite sami, sve u zavisnosti od rene). Kad je peĀena maslenicu izvaditi iz tepsije, umotati prvo u foliju, a ona u krpu saĀekati malo da otpusti i omekĀa i onda je iskomadati (ne rezati nozem, veĀi rukama iskidati na komade) . Â

Izvor vijesti: Â ogleđalo.ba