



## JERNEJ KITCHEN

# AJDOVO BREZGLUTENSKO TESTO ZA PITE

Oreščkasto, krhko, masleno, domače in preprosto.

ZA 1 PITO (35X11 CM ALI Ø 24 CM)  
PRIPRAVA: 60 MINUT  
PEČENJE: 35 MINUT

### AJDOVO BREZGLUTENSKO TESTO ZA PITE

240 g ajdove moke

10 g nesladkanega kakava v prahu

2 jajci

100 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

100 g rjavega sladkorja

1 čajna žlička limonine lupinice

1/4 žličke mletega muškatnega oreha

1/4 žličke mletih klinčkov

### TOOLS AND EQUIPMENT

ponev

skleda

folija za živila

papir za peko

rešetka

model za pite 35 x 11 cm

### SPRAŽIMO AJDOVO MOKO

Ajdovo moko v razgreti ponvi pražimo 5-10 minut, da rahlo porjavi in zadiši. V srednje veliko skledo presejemo moko in kakav v prahu ter pustimo, da se ohladi. V moko dobro vgnetemo zmehčano maslo, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla.

### OBLIKUJEMO V TESTO

Dodamo sladkor, klinčke, muškatni orešček in limonino lupinico. Na hitro premešamo ter dodamo jajci in ščep soli. Vse sestavine pregnetemo z rokami, toliko da oblikujemo v celoto, gnetemo približno 30 sekund, vendar pazimo da ne gnetemo predolgo, testo mora biti še vedno krhko in drobljivo. Oblikujemo v kroglo, ovijemo v plastično folijo ter postavimo v hladilnik za 1 uro.

### OBLIKUJEMO TESTO

Pečico segrejemo na 175 °C. Delovno površino rahlo pomokamo. Nanjo položimo testo in ga s prstimi sploščimo ter razvaljamo na približno 0.5 cm debeline. Z valjarjem testo prenesemo v pekač za pite ter ga z rokami porazdelimo po celotni površini. Z vilico napikamo testo. Čez testo položimo papir za peko in ga z rokami dobro pritisnemo ob vse strani. Pekač napolnimo s keramičnimi fižolčki za peko ali suhim fižolom oziroma suhim rižem. Pazimo, da je celotno dno pekača prekrito.

### PEČENJE

Najprej pečemo testo 20 minut, nato preverimo ali se papir za peko še dotika testa. V kolikor se ne, odstranimo fižolčke ter papir za peko ter pečemo nadaljnih 15 minut. Pečeno testo za pite ohladimo na rešetkah ter napolnimo s poljuhnim testom za