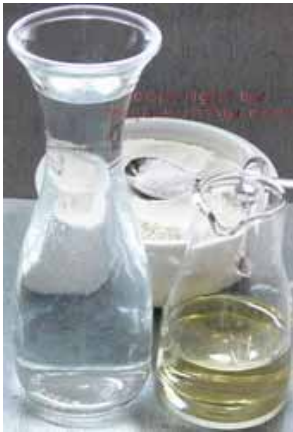


# Tijesto za pite i savijače



- Tijesto za 4 osobe:
- 500 g glatkog brašna
- 3 dl mlake vode
- 5 VŽ ulja
- 1 MŽ soli



Od vode, brašna ulja i soli zamjesite glatko tijesto. Tijesto zamjesite prvo mikserom, a poslje svakako rukama, čim ga duže mijesite rukama, bit će elastičnije i lakše će se razvlačiti.

Umješeno tijesto namažite uljem, pokrijte i ostavite na hladnom da odmori.



Tijesto stavite na stolnjak kojeg ste posipali brašnom. Prvo raširite tijesto rukama, tako da ga jednom rukom pridržavate, drugom povlačite na van i tako u krug. Možete u sredini pritisnuti rukom, a sa drugom ga primiti za rub i povlačiti prema sebi. Kada dođete do točke da se tijesto na ovaj način više ne može širiti, podvucite ruku pod tijesto i sa raširenim dlanom, kao da milujete, lagano vucite prema sebi. Drugom rukom samo pridržavajte tijesto da se ne preklopi.

Što se više tijesto širi to je prema rubu tanje, zato počinjite dlanom povlačiti uvijek sve dalje i dalje od sredine da bi tijesto bilo ujednačene debljine.

Došavši do kraja, samo lagano rukama izvucite rubove, tijesto ne trba biti deblje od 2 milimetra.

Volite li više tijesta, ne smeta razvucite do max. 5 milimetara.

Puca li vam tijesto pri razvlačenju, znači nije dosta elastično, premjesite ga još jednom DOBRO rukama.

Moguće da se neće dati mjesiti zbog ulja, tada morate sve iz početka.



Svijetlana<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>