

Domaće tijesto za pitu, savijaču i štrudlu | Jufka v2 17.04.2015



- Tijesto za 4 osobe:
- 500 g glatkog brašna Tip 550
- 3 dl vruće vode
- 5 VŽ (40g) [ulja](#)
- 1 (10g) MŽ soli
- 1 VŽ octa
- 1 jaje, samo za štrudle i savijače, za burek i pitu ne.

Od vode, brašna, ulja, octa i soli zamjesite **glatko tijesto**. Radite li sa brašnom tip 405 tada stavite manje vode, tj. dodavajte postepeno da **tijesto za štrudlu** ne bude pre mekano.

Tijesto za pitu zamjesite prvo mikserom, a poslje svakako rukama, čim ga duže mijesite rukama, bit će elastičnije i lakše će se razvlačiti.

Umješeno tijesto za burek namažite uljem. Samo ako će te ga poslje razvlačiti rukama, ako ćete ga valjati valjkom izostavite mazanje uljem. Stavite u plastičnu vrećicu i ostavite na hladnom (u frižideru) 12 sati da se odmori. **Jufku za štrudlu** možete razvlačiti i već nakon 2-3 sata stajanja na sobnoj temperaturi. Dužim stajanjem postaje elastičnije.

Tijesto za savijaču stavite na stolnjak kojeg ste pospali brašnom.

Prvo raširite tijesto rukama, tako da ga jednom rukom pridrđavate, drugom povlačite na van i tako u krug. Sada možete, ako niste nauljili tijesto, razvući valjkom najtanje šta ide. Dalje razvlaćite **tijesto za sirnicu** rukama.



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 pridrđavajte **jufku** da se ne preklopi.



Što se više **jufka** 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, **jufka za burek** ne treba biti deblje od 1 milimetra.

Volite li više **jufke**, ne smeta razvucite do max. 2-3 milimetara.

Puca li vam **jufka za pitu** 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.

Sviježe tijesto koristite za pite. Narezano na ploče i lagano prosušeno sa **savijaće, štrudle.**

www.moja-kuhinja.com