



## Sremska Pita

Receptura za izradu Sremske pite od Fieste (za 8 plehova)

Sirovine	Masa	%
FIESTA CORN	1,5 kg	50 %
Brašno T500	1,5 kg	50 %
<b>Ukupno brašno + smeša:</b>	<b>3 kg</b>	<b>100 %</b>
Kvasac	0,075 kg	2,5 %
Voda	± 1,95 kg	±65 %
<b>Ukupno testa:</b>	<b>± 5 kg</b>	

*Fil: Sremski sir začinjen biberom i origanom*

### Tehnološki postupak

#### Zames

→ Sastojke mesiti 2-3 minuta na niskoj, i zatim 10-12 minuta na visokoj brzini.  
Temperatura testa: 26 °C.

#### Odmaranje u masi

→ 5 minuta.

#### Odvajanje

→ Jufke od 300 gr.

#### Oblikovanje

→ Izvirkati jufke i premazati ih uljem u celosti.

#### Odmor

→ 15 minuta.

#### Oblikovanje pite

- Razvući dve kore prečnika tepsije za burek.
- Postaviti prvu koru na dno tepsije.
- Nafilovati koru sremskim sirom začinjenim biberom i origanom.
- Preklopiti fil sa drugom korom.

#### Dekoracija

→ **DECORATION CORN**

#### Fermentacija

→ 30-40 minuta.

#### Pečenje

→ Peći na 180 °C - 200 °C, otprilike 20-25 minuta.