



Bosnië-Herzegovina

Pita sa sirom

Burek met kaas

1 kopje water
½ theelepel zout
4-5 el. (zonnebloem)olie
350 gr. bloem

500 gr. plattekaas of feta
3 eieren
zout
maïsmeel

Neem een middelgrote kom of schaal met hoge randen. Giet daar het water in, het zout, de zonnebloemolie en een beetje bloem. Roer het krachtig en energiek met een houten lepel door. Blijf roeren en voeg steeds een beetje bloem toe, tot je een massa hebt die er eerst uit ziet als pannenkoekbeslag, en gaandeweg op een soepel, zacht deeg wordt. Misschien dat je iets meer bloem nodig hebt. Leg je lepel aan de kant, bestuif je handen met bloem en kneed het deeg krachtig en langdurig door. Het deeg moet soepel zijn om het te kunnen uitrollen tot een flinterdun vel, en die soepelheid bereik je door lang en energiek te kneden. Druk tijdens het kneden het deeg tussen je handpalmen plat, smijt het af en toe in de kom en schud de kom wat heen en weer, zodat het deeg de zijkanten raakt.

Nu neem je een vierkante afsluitbare bak van roestvrij staal. Geen bak van staal? Neem dan een bak van plastic. Geen vierkante plastic bak? Neem een ronde, en als je die ook niet hebt dan gebruik je je fantasie. Die bak vet je in met wat olie. Doe het deksel op de bak en schud zodat het deeg de vorm van de bak aanneemt. Zet het in de koelkast en laat het een paar uur rusten. Het beste is om het een hele nacht te laten staan, daardoor zal het deeg nog soepeler worden.

Nu maken we de vulling: klop de eieren los, meng het met een snuf zout en de plattekaas en meng het goed dooreen. Zet het even opzij.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Nu rollen we het deeg uit. Spreid een katoenen doek of kleed uit op een groot werkvlak. Strooi er wat bloem over. Haal het deeg uit de koelkast en leg het in het midden van het werkblad. strijk het met je handpalm lichtjes glad en rol het naar alle kanten uit tot een zo dun, dun, dun mogelijke lap. Schep er de vulling erop, rol het op tot een slak oprollen en leg het op een lichtjes ingevette plaat of bakblik. Schuif het in de oven en bak het goudbruin.