

Makedonska pita - Macedonische taart



Ingrediënten: 500 g bosuien, 500 g witte kaas (Hüttenkäse), 2 eieren, 700g bloem, 10 g gist, (zout), 450 ml water, 250g boter.

Bereiding:

- In een pan een beetje olie gieten en de bosuien daarin kort fruiten.
- witte kaas in een kom doen, de bosuien erbij doen en met elkaar mengen.
- 2 eieren toevoegen en alles goed met elkaar mengen.
- De massa opzijzetten.

- Bloem en gist in een grote kom doen en met een mixer goed mengen. Eventueel een beetje zout toevoegen.
- water bijgieten en alles goed mengen tot een vast deeg ontstaat.

- Boter in drie gelijke delen snijden en apart zetten.

- Het deeg op het met bloem bestrooid aanrecht kneden en in een dikke rol vormen.
- De rol in twee stukken delen; het ene deel iets groter dan het andere.
- Nu eerst het grotere deel van het deeg met een keukenrol tot een ronde vorm uitrollen.
- Nu met het ene deel van de boter bestrijken.
- In de vorm van een ster, vanuit de rand, zes keer insnijden en om en om tot een bol opvouwen en voor 15 Minuten in de koelkast zetten.
- Hetzelfde met het kleinere stuk deeg doen: uitrollen, met het tweede deel boter bestrijken, insnijden en opvouwen.

- Op een bakplaat een beetje olie gieten.

- De deegbal uit de koelkast halen en uitrollen. Leg het deeg op de bakplaat en laat het iets over de rand hangen.
- Het mengsel van bosuien en kaas over het deeg verdelen.
- De kleinere deegbal uitrollen en het mengsel daarmee afdekken.
- Het overhangende deeg naar boven vouwen en daarmee rondom alles goed afsluiten.
- Het laatste stuk boter erover strijken.

Bij 230 Graden C gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven bakken.

Prijaten obrok! Eet smakelijk!

Andere lekkere recepten vindt u in mijn boeken 'Pipke & Popke, Pippa & Paul, die ook als e- book verkrijgbaar zijn.

[Pippa and Paul: stories for the little world citizens \(English Edition\) eBook: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.de: Kindle-Shop](#)

[Pipke und Popke: Erlebnisse kleiner Weltbürger \(German Edition\) eBook: Oosterbeek, Romana, Gorter, Aukje : Amazon.nl: Kindle Store](#)

[Pipke & Popke eBook door Romana Oosterbeek-Airoldi - 9789082479300 | Rakuten Kobo Nederland](#)

Mit dem Kauf meines Buches unterstützen Sie die 22Stars Kids Foundation, die es Kindern möglich macht, in die Schule zu gehen ,Education ist he Key'!

[FOUNDATION 22STARS / support kids in Uganda to go to school!](#)

