

Pita à la farine de maïs et au Kajmak



Personnes
4 personnes



Temps préparation
45 minutes



Temps de cuisson
60 minutes



Ingrédients

125 g [Kajmak](#)
250 g farine de maïs
150 g saindoux
5 g levure
3 oeufs
1/2 l lait ou eau

Préparation

Dans une terrine, mélangez 100 g de saindoux, les 125 g de Kajmak, les oeufs battus et la levure délayée dans du lait. Triturez le tout avec soin, puis versez doucement le lait tiède en remuant à la spatule. Mettez en attente. A part, dans une casserole contenant 1/2 l d'eau ou de lait, versez lentement la farine en pluie en battant au fouet. Placez la casserole sur le feu, laissez prendre l'ébullition sans cesser de battre au fouet. Lorsque la pâte épaissit, remuez à la spatule de bois; elle est cuite lorsqu'elle se détache des parois de la casserole. Il faut compter 30 minutes. A cet instant, incorporez le mélange de Kajmak, saindoux, oeufs et levure dans le récipient. Triturez énergiquement pour que la pâte soit lisse et homogène. Oignez le plat à four de saindoux, emplissez-le de garniture aux 2/3, car elle gonfle en cuisant. Enfourez 30 minutes à 240°. Servez chaud en hors-d'oeuvre, préalablement découpé en morceaux carrés 6 cm de côté.