



Продукти за 9 броя:

20 гр прясна или 7 гр суха мая  
500-600 гр брашно  
350 мл топла вода  
1 ч.л. сол  
1 ч.л. захар  
35 мл зехтин

100-150 мл зехтин за намазване

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете маята и захарта в 150 мл топла вода, покрийте и оставете да втаса на топло 10 минути.

В купа пресейте брашното и солта.

Направете в средата кладенче и в него изсипете втасалата мая и останалото количество топла вода.

Замесете меко тесто и когато започне да се отделя от стените на купата, извадете на работния плот и омесете хубаво, като постепенно добавяте зехтин – лъжица по лъжица и месите до поемането и от тестото.

Оформете тестото на топка, намажете го със зехтин и поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Изсипете тестото върху работния плот.

Разделете на 9 равни части.

Разточете всяка на кора с диаметър 20-25 см.

Намажете със зехтин и навийте на руло, след това на охлюв.

Поставете в покрита с хартия за печене тава.

Покрийте питките с кърпа и оставете на топло да втасат 30-40 минути.

Загрейте фурната до 200 градуса.

Намажете със зехтин и печете питките 10-15 минути, до златисто.

Намажете със зехтин веднага след изваждането им от фурната и оставете покрити с кърпа за 10-15 минути.