



**Продукти за 8 броя:**

450-500 гр брашно

20 гр прясна мая или 1 1/2 ч.л. суха мая

3 с.л. зехтин

150 мл топла вода  
150 мл топло прясно мляко  
1 ч.л. сол  
1 с.л. захар

### **За глазиране:**

1 жълтък  
2-3 с.л. прясно мляко  
сусам за поръсване

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете захарта и маята в топлата вода, разбъркайте и оставете 10 минути да втаса. В купа пресейте брашното и солта, направете в средата кладенче.

Омесете гладко тесто, като месите 8-10 минути, като постепенно прибавяте зехтина.

Оформете тестото на топка, поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа или прозрачно фолио и оставете да втаса на топло до удвояване на обема.

Разделете втасалото тесто на 16 равни части.

Оформете всяка на фитил с дължина 6-7 см, като изтъните краищата, а в средата оставете по-дебел фитила.

Увийте два по два, притиснете хубаво краищата и поставете питките на разстояние една от друга в тава, покрита с хартия за печене.

Покрийте с кърпа или леко намазнено прозрачно фолио и оставете да втасат 20-30 минути.

Намажете с разбит в прясно мляко жълтък, поръсете със сусам.

Печете 15-20 минути в загрята до 180 градуса фурна.