



**Продукти за 8 броя:**

7 гр суха мая

500-550 гр брашно

250 мл топла вода

3 с.л.зехтин

1 с.л. захар

1 яйце

1 ч.л. сол

зехтин за намазване

сусам за поръсване

### **Начин на приготвяне:**

В голяма купа пресейте брашното, прибавете захарта и маята.

Направете кладенче в средата, изсипете разбитото яйце и водата.

Замесете меко тесто, като в края прибавите солта.

Върху работния плот извадете тестото и го омесете хубаво, като прибавите мазнината, докато не се поеме от тестото.

Поставете го в намазнена купа, покрийте и оставете да втаса до удвояване на обема.

Разделете го на 8 еднакви части, оформете ги като питки.

Поставете ги на разстояние една от друга в намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Оставете да втасат на топло 20-30 минути.

Намажете ги със зехтин и поръсете със сусам.

Печете ги 8-12 минути в предварително загрята до 220 градуса фурна.

Охладете ги върху решетка.

