



Продукти:

1 ч.ч. пълномаслено прясно мляко
3/4 ч.ч. краве масло, нарязани на парчета
1/2 ч.ч. топла вода (40 градуса)
1 ч.л. + 1 с.л. захар, разделени
1 пакет + 1/2 ч.л. суха мая
3 големи яйца, стайна температура
5 1/2 ч.ч. брашно
2 1/2 ч.л. сол
2 с.л. разтопено краве масло

За плънката/заливка:

3 големи скилидки чесън
2 с.л. зехтин
2 с.л. краве масло, разтопено
1 1/2 с.л. пресен розмарин, ситно нарязан
1/4 ч.л. морска сол

Начин на приготвяне:

На слаб огън, при постоянно разбъркване разтопете маслото с млякото. Да не кипва, загрява се до 48 градуса.

Разтворете в топлата вода 1 ч.л. захар и маята. Оставете да втаса 5 минути.

Разбийте добре яйцата със останалата захар. Изсипете в млечната смес. Постепенно прибавете 2 1/2 ч.ч. брашно, по-късно и още 1/2 до получаване на гладка смес. Добавете втасалата мая, сол, 2 ч.ч. брашно и месете. При нужда добавете още 1/2 ч.ч. брашно.

Намажете тестото с 1 с.л. разтопено масло. Леко оформете тестото на топка.

Поставете го в намазнена голяма купа, покрийте с фолио и оставете на топло за 1-1 1/2 часа до удвояване на обема.

Разделете втасалото тесто на две части, оформете леко на топки, намажете с разтопено масло, покрийте с фолио/кърпа в 2 купи и оставете да втасат до удвояване на обема, за около час.

10 минути преди последното втасване, загрейте на среден огън 2 с.л. зехтин и 2 с.л. масло. Добавете ситно нарязания чесън и разбъркайте за около 2 минути. Добавете пресния, нарязан на дребно розмарин и морската сол, смесете добре, изсипете в купичка и оставете настрана.

След последното втасване, поставете тестото върху набрашнена повърхност и нарежете на 16 еднакви по големина части.

С ръце всяка част се оформя на лента с дължина около 28 см. и ширина 5 см. Поставя се на работната повърхност и по дължината му се нанася около 1/4 с.л. от чесновата смес. Сгънете лентата по дължина и притиснете краищата един към друг.

Усучете лентата до формирането на фитил и го завържете на възел по ваш избор.

Готовите възли поставете на разстояние един от друг върху покрита с хартия за печене тава. Покрийте с фолио или кърпа и оставете да втасат 45-60 минути.

Загрейте фурната до 180 градуса/поне 20-30 минути, преди края на последното втасване/.

Питките се пекат около 15 минути, до златисто. Извадете от фурната и с четка ги намажете с останалата чесново-розмаринова смес.