



Eva Tonova

Продукти:

10 гр прясна мая или 5 гр суха

500-600 гр брашно

1 ч.л. сол

350 мл вода

1 с.л. захар или мед

1 жълтък + 2 с.л. прясно мляко за намазване

сусам или мак за поръсване

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта/меда/ в топлата вода.

Оставете да втаса 10-15 минути.

Прибавете пресятите сол и брашно, като замесите гладко тесто.

Поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете на топло до удвояване на обема/1,5 часа/

Разделете тестото на 10 равни части.

Застелете с хартия за печене тава или я намазнете.

Всяка една част от тестото оформете като питка, поставете в тавата и с помощта на карта /дебитна или др./, направете три разреза - / | за да се получи звезда, които не стигат до края на тестото.

Загърнете краищата отвътре навън.

Покрийте с кърпа и оставете на топло да втасат отново за 30 минути.

Намажете с разбития жълтък, поръсете с мак.

Печете в загрята до 230 градуса фурна 10-12 минути.