



Продукти:

230 мл топла вода
230 мл пълномаслено мляко
770 гр брашно
15 гр прясна или 7 гр суха мая
10 гр сол
50 гр масло
1 жълтък + 2 с.л. вода за намазване

Начин на приготвяне:

Затоплете млякото и прибавете в него солта.

Разтворете маята в топлата вода и оставете покрита 10 минути да втаса.

Смесете маята и брашното, добавете млякото.

Замесете гладко и еластично тесто/добавете според нуждите допълнително вода или брашно/.

Оставете тестото да почине 15 минути на стайна температура, намазнете него и голяма купа, покрийте с фолио и оставете за 1 нощ в хладилника.

Втасалото тесто не се меси!

Изсипете го върху леко набрашнена повърхност и разточете на кора с дебелина 0,5 см.

Върху кората разпределете равномерно нарязаното на малки парченца студено масло.

Тестото прегънете три пъти/като бизнес писмо/.

Завъртете на 90 градуса и отново разточете и прегънете на три.

Процедурата се повтаря общо три пъти.

Преди всяко разточване оставете тестото да почива няколко минути.

След като тестото е готово, с остър нож го нарежете на еднакви части, всяка по 45 гр. и оформете "рула" по един от следните два начина.

1. Класически метод:

Разточва се всяка част от тестото на кора с формата на "8-ца".

Всеки от двата кръга се навиват на стегнато руло към центъра, като при навиването се изтеглят леко за да се издължат краищата.

Обръщат се рулата така, че свърващата ги ивица да остане отгоре.

2. Като подкова:

Разточва се всяка част от тестото на кора с формата на кръг, а след това и в овална форма.

Навиването на руло започва от едната къса страна, като се изтеглят настрани краищата и изтъняват до изостряне.

Леко завийте краищата на рулото за да получите формата на подкова.

Загрейте фурната до 200 градуса.

Поставете питките в тава, постлана с хартия за печене.

Намажете ги с разбития в 2 с.л. вода жълтък.

Покрийте ги с кърпа и оставете да втасат минимум 40 минути.

Печете до златисто - 10-15 минути.

Охладете на решетка.