



Продукти:

20 гр прясна мая
400 мл топла вода
1 с.л. захар
2 с.л. зехтин /олио/
1 с.л. лимонов сок /оцет/
1 с.л. сол - равна
750-800 гр брашно

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в 100 мл топла вода, покрийте и оставете да втаса 10-15 минути.

В голяма купа изсипете течните продукти и втасалата мая, разбъркайте.

Постепенно прибавяйте пресятото брашно и солта, бъркайте с лъжица.

Когато тестото започне да се отделя от стените на купата, извадете го върху набрашнена повърхност и омесете прибавяйки по малко брашно.

Тестото трябва да е меко за да стане пухкава и мека погачата.

Намазнете голяма купа и тестото, покрийте ги с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема – около 1 час.

Изсипете втасалото тесто върху работния плот, разделете на две равни части.

Едната оформете на топка, притиснете леко и поставете в средата на намазнена тава с диаметър 28 см.

Останалото тесто разделете на 3 еднакви части, оформете дълги фитили, сплетете питка.

Увийте около питката в тавата, защипете хубаво краищата.

Оставете под кърпа да почине 5-10 минути.

През това време загрейте фурната до 180 градуса.

Печете питката 20-40 минути, ако погачата се запича много бързо, може да намалите температурата до 160 градуса.

Готовата погача намажете още топла с разтвор от 1 с.л. захар, 1 с.л. вода и няколко капки зехтин/олио/.

* От същото тесто можете да оформите [Коледарски краваи](#) и [Коледен кравай](#)