



Продукти за 16 броя:

500 гр брашно

21 гр прясна мая или 7 гр суха

70 гр захар

180 мл прясно мляко
200 гр заквасена сметана
1 ч.л. сол
80 гр меко краве масло
200 гр мед
50 мл течна сметана 30%
200 гр нарязани орехови ядки

Начин на приготвяне:

Разтворете 1 с.л. захар, 1 с.л. брашно и маята в 100 мл топло прясно мляко. Покрийте и оставете на топло да втаса 10-15 минути. Пресейте в купа останалото брашно, направете кладенче в средата. Изсипете в кладенчето маята, останалите захар и прясно мляко, кравето масло и заквасената сметана. Омесете меко, гладко тесто, като в края прибавите солта. Оформете тестото на топка, поставете го в намазана с мазнина купа. Покрийте го с кърпа и оставете да втаса на топло до удвояване на обема. Загрейте фурната до 180 градуса. В огнеупорен съд загрейте меда на слаб огън и го варете 7 минути. От време на време обирайте образувалата се пяна от повърхността му. Прибавете сметаната, разбъркайте до еднородна смес медения карамел. Изсипете го в предварително намазана с краве масло форма с диаметър 28 см. Разпределете върху карамела нарязаните орехови ядки. Изсипете втасалото тесто на работната маса, разделете го на 16 еднакви по големина части, оформете ги на топки. Поставете ги във формата на разстояние една от друга. Оставете да втасат 20-30 минути. Печете питките до златисто - 30-40 минути, охладете ги във формата 10 минути. Извадете ги и охладете окончателно върху решетка.