



Eva Toneva

Продукти:

600-650 гр брашно
20 гр прясна мая
125 мл топла вода
125 мл топло прясно мляко
1 разбито яйце
1 с.л. захар
1 ч.л. сол
4 с.л. масло

2 с.л. прясно мляко за намазване + сусам, мак за поръсване - по желание

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в топлата вода, покрийте и оставете на топло да втаса 10 минути.

Загрейте прясното мляко, разтворете в него маслото и леко охладете.

В купа пресейте брашното и солта.

В средата направете кладенче и прибавете яйцето, маята и топлото мляко.

Замесете меко тесто, извадете на плота и месете хубаво 10 минути.

Покрийте с кърпа за 10 минути, омесете отново докато тестото стане гладко и еластично.

Оформете на топка, покрийте и оставете да престои на стайна температура 10-15 минути.

Намазнете голяма купа и тестото, покрийте с прозрачно домакинско фолио и оставете за нощ в хладилника.

Преди да оформите питките, оставете тестото 20-30 минути на стайна температура.

Извадете тестото от купата, разделете на 12 равни части.

Оформете всяка на фитил, завържете, а краищата прехвърлете по веднъж през получения отвор.

Поставете питките в постлана с хартия за печене тава, на разстояние една от друга.

Покрийте с кърпа и оставете на топло да втасат 45-60 минути.

По желание можете да намажете питките с прясно мляко и да ги поръсите със сусам или мак.

Загрейте фурната до 190 градуса, печете питките 15-20 минути, до златисто.

Горещите питки, ако не са поръсени със семена, можете да намажете с масло и покриете за 5-10 минути с кърпа.