



*Eva Toneya*

Продукти за 12 броя:

10 гр прясна мая или 4 гр суха  
260 мл топло прясно мляко  
30 гр масло - разтопено  
400-450 гр брашно  
1 с.л. захар  
1/2 ч.л. сол

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

### **Чеснова смес:**

50 гр меко масло  
8 скилидки чесън - нарязани на дребно или счукани/пресовани/  
2 с.л. магданоз

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете маята и захарта в половината количество топло мляко.

Покрийте и оставете на топло да втаса 10 минути.

В купа пресейте брашното и солта.

Направете кладенче в средата и в него изсипете втасалата мая и останалото топло мляко.

Замесете тесто, накрая прибавете разтопеното масло.

Месете до гладкост на леко набрашнен работен плот - около 10 минути.

Намазнете купа, поставете в нея тестото, оформено на топка, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Разделете тестото на 12 еднакви части, оформете ги на топки, покрийте и оставете да починат 15 минути.

Разплескайте леко всяка топка, прегънете на две, защипете хубаво краищата - както се лепят пирожки.

Поставете в покрита с хартия за печене тава, на разстояние една от друга, като оформите елипса, а защипаните краища трябва до останат отдолу.

Покрийте с кърпа и оставете питките да втасат 30 минути.

През това време смесете всички продукти за пълнката до еднородна смес.

Загрейте фурната до 180 градуса.

Намажете питките с разбития в прясното мляко жълтък.

С нож направете разрез по дължината им и в него поставете от чесновата смес.

Печете 10-15 минути, до златисто.

Поднесете топли.