



Продукти за 16 броя:
550-600 гр брашно
40 гр прясна мая или 14 гр суха

200 мл топло прясно мляко
3 с.л. течен мед
2 с.л. разтопена свинска мас/маргарин/
3 яйца, леко разбити
100 гр локум
1 с.л. пудра захар за поръсване

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и 1 с.л.мед в топлото мляко.

Покрийте и оставете да втаса 10-15 минути.

В купа пресейте брашното, направете кладенче в средата.

Изсипете в него яйцата, останалия мед, втасалата мая и омесете меко тесто.

Накрая прибавете разтопената мазнина, лъжица по лъжица, докато не се поеме от тестото.

Покрийте го с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Прехвърлете го върху работния плот, разделете го на 16 равни части.

В средата на всяко поставете парче локум, оформете питка.

Подредете в намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Оставете питките да втасат до удвояване на обема.

Печете ги 20 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.

Поръсете ги с пудра захар още докато са топли.