



Продукти:

300 гр брашно
170 мл прясно мляко
20 гр прясна мая
50 мл зехтин
1 ч.л. сол
1/2 ч.л. захар
150 гр нарязана на тънки шайби шунка
1 яйце
ленено, слънчогледово семе или сусам

Начин на приготвяне:

Разтворете в топлото мляко маята и захарта.

Покрийте и оставете да втаса 10-15 минути на топло място.

Пресейте в купа брашното и солта, прибавете маята и замесете гладко тесто.

Прибавете накрая мазнината, поставете в купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса 30 минути на топло.

Разделете втасалото тесто на 11 равни части, оформете от всяка топка.

Едната отделете настрана, а останалите 10 разточете във формата на елипса с дължина около 15 см.

Едно парче шунка разделете на половина и ги поставете върху тестото така, че на едната дълга страна да остане около 1 см без колбас.

От към свободната страна започнете да навивате тестото с шунката на руло.

Съберете двата края на рулото/края от нагъването трябва да остане отдолу/, намажете ги с разбито яйце и ги притиснете един към друг за да се получи кравайче.

Направете 6 разреза с нож по външната страна на кръга, така, че да не стигат до средата.

Поставете питката в тава, покрита с хартия за печене.

Намажете всяка една хубаво с разбито яйце.

Заделената 11-та питка разделете на 10 равни части.

Оформете всяка като топче, с диаметър малко по-малък от този на празния отвор на цветето, намажете с яйце и поръсете с ленено /слънчогледово/семе или сусам.

Поставете внимателно в средата на всяко цвете.

Печете 10-15 минути в предварително загрята до 200 градуса фурна.