



**Продукти за 16 броя:**

260 мл топла вода

18 гр прясна мая

1 ч.л. захар

1 ч.л. сол  
500 гр брашно  
20 гр меко краве масло

### **За глазиране:**

1 яйчен жълтък  
2 с.л. прясно мляко  
маково семе - по желание

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете маята, захарта и 1 с.л. брашно в 2 с.л. вода, оставете на топло да втаса 10-15 минути.

В купа пресейте брашното и солта, направете кладенче в средата, добавете кравето масло, маята и водата.

Замесете гладко тесто, оформете го на топка и оставете в купа да втаса до удвояване на обема.

Разделете втасалото тесто на 16 еднакви по големина части, разточете всяка във формата на елипса.

Завийте на стегнато руло в посока отдолу нагоре, като едновременно с това изтегляйте тестото и в страни.

Готовите рула подредете на разстояние едно от друго в тава, намазана с масло или покрита с хартия за печене.

Оставете ги да втасат 20-30 минути, намажете ги с разбития жълтък, поръсите по желание с маково семе.

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