



Продукти:

7 гр суха или 20 гр прясна мая
1 ч.ч. топла вода
2 с.л. мед
3 с.л. олио
1 1/4 ч.л. сол
1 яйце, леко разбито
4 ч.ч. брашно

За намазване:

1 с.л. разтопено краве масло
1 с.л. мед

Начин на приготвяне:

Разтваря се маята с 1 с.л. мед в топлата вода.

Оставете да втаса 5 минути.

В купа смесете втасалата мая, яйцето, олиото, останалия мед.

Добавете постепенно пресятото брашно и солта.

Омесете меко и гладко тесто.

Оформете го на топка и поставете в леко намазнена купа, покрито с кърпа да удвои обема си.

Изсипете върху леко набрашнена повърхност втасалото тесто, омесете за около 30 сек.

Покрийте го с кърпа и оставете да почине 10 минути.

Разделя се на 12 равни части.

Оформете всяка топки.

Поставете на разстояние една от друга в намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Оставете да втасат на топло 20 минути.

Разбъркайте разтопеното масло и 1 с.л. мед, намажете питките.

Пекат се 13-15 минути, до леко порозовяване, в предварително загрята до 200 градуса фурна.