



Продукти за 14 броя:

180 мл топла вода
180 мл топло мляко
20 гр прясна мая
1 с.л. мед
1 с.л. сол
500 гр брашно
2 с.л. прясно мляко за намазване на питките

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и меда в топлото мляко.

Оставя се покрита да втаса 10-15 минути.

Пресейте брашното със солта, добавете към него водата и втасалата мая.

Омесете гладко и еластично тесто.

Оформете тестото на топка, поставете в купа, покрийте с кърпа или прозрачно фолио и оставете да втаса на топло до удвояване на обема.

Изсипете тестото върху набрашнена повърхност и го разделете на 14 еднакви части.

Оформете всяка като топка, притиснете всяка до образуването на кръг с дебелина 1 см.

Застелете тава с хартия за печене, поръсете я обилно с брашно и наредете питките на разстояние една от друга.

Намажете всяка с прясно мляко и поръсете с брашно.

Покрийте с кърпа и оставете на топло да втасат 30-40 минути.

Загрейте фурната до 180 градуса.

Поръсете отново втасалите питки с брашно.

Натиснете всяка с палец по средата.

Печете 15-20 минути.