



Продукти:

750-800 гр брашно

42 гр прясна мая или 14 гр суха

3 яйца - единия жълтък е за намазване

300 мл топло прясно мляко

1 с.л. захар

2 ч.л. сол

3 с.л. зехтин

Плънка:

100 гр сирене

2-3 с.л. зехтин

За намазване:

1 жълтък + 3 с.л. прясно мляко

бучка краве масло

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в половината прясно мляко, покрийте и оставете да втаса 10 минути.

Пресейте брашното и солта в купа, направете в средата кладенче.

Разбийте яйцата и белтъка, изсипете ги в кладенчето, добавете маята и останалото мляко, замесете гладко тесто.

Извадете тестото от купата, прибавете лъжица по лъжица мазнината и месете до поемането ѝ.

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

Изсипете тестото върху набрашнена повърхност, разточете го на кора с дебелина 5 мм с формата на правоъгълник.

Намажете със зехтин, разпределете натрошеното сирене и завийте руло по дългата страна.

Разрежете с нож рулото през средата, по цялата дължина, като оставете 3-4 см от единия край цели.

Усучете една с друга двете части, защипете краищата.

Поставете така оформената питка в намазнена форма с подвижен борд, диаметър 26 см. и отвор в средата.

Покрийте питката с кърпа и оставете да втаса 10-15 минути.

Намажете питката с разбития в прясно мляко жълтък.

Печете 30-40 минути в загрята до 180 градуса фурна.

Намажете опечената питка с бучка масло, покрийте с кърпа и оставете така 10-15 минути.

* Сладкият вариант с ядки и сироп е при [Dorota Swiatkowska](#) . :)

