



Продукти:

500 гр брашно
20 гр прясна мая или 7 гр суха
200 мл прясно мляко
2 яйца
1/2 ч.л. сол
1 ч.л. захар
1 с.л. растително масло.

Начин на приготвяне:

Маята със захарта се размива в малко хладка вода и се оставя да втаса, след което се прибавя към брашното заедно с прясното мляко, яйцата (без 1 жълтък) и солта.

Омесва се меко еластично тесто, оформя се на топка, поставя се в тензух, завързва се добре и се пуска в дълбок съд/тенджера/ с хладка вода.

Отначало тестото пада на дъното, но когато втаса, изплува на повърхността.

Изважда се и се разстила в намазана с масло тавичка, надупчва се с вилица, намазва се с разбития жълтък и се пече в умерена фурна.

Изпечената пита се навлажнява с мокра ръка и се завива в кърпа, за да поомекне.