



Eva Toneva

Продукти за 9 броя:

20 гр прясна мая или 7 гр суха

300 мл топла вода

550-600 гр брашно

1 ч.л. сол

1 с.л. мед

1 жълтък + 2 с.л. прясно мляко за намазване

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и меда в 100 мл топла вода, покрийте и оставете 10 минути на топло да втаса.

Пресейте брашното и солта в купа, направете кладенче в средата и в него изсипете маята и останалото количество топла вода.

Замесете меко тесто, поставете го в набрашнена купа, покрийте с кърпа или прозрачно фолио и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Изсипете върху набрашнена повърхност втасалото тесто, разделете го на 9 равни части.

Оформете всяка на топка и след това на късо руло.

Разрежете през средата по 2/3 от дължината рулото.

Получените два края завъртете на 180 градуса и защипете така, че да оформите върха на сърцето.

Поставете питките в покрита с хартия за печене тава.

Намажете ги с разбития в прясното мляко жълтък.

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