



Продукти:

2 средни по големина картофа - около 230 гр
5 с.л.разтопено масло
125 мл прясно мляко
1 ч.л. сол
2 с.л. захар + 1 ч.л.
15 гр прясна мая или 7 гр суха
600-650 гр брашно + 150 гр за оформяне на тестото и питките

Начин на приготвяне:

Обелете и измийте картофите, нарежете ги на кубчета с размери 2,5 см.
Сварете ги в подсолена вода до готовност, излейте водата, като запазите 250 мл от нея.
Намачкайте картофите с вилица на пюре, прибавете млякото, 1 с.л. + 1 ч.л.захар и 2 с.л.разтопено масло.
Охладете водата от картофите до 40 градуса, в половината разтворете маята, 1 с.л.брашно и 1 с.л.захар.
Покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса 10-15 минути.
Добавете и останалата вода, разбъркайте.
Прибавете към картофеното пюре, разбъркайте, прибавяйте постепенно брашното.
Накрая добавете маслото, прехвърлите тестото в намазнена купа.
Прибавете 1/2 с.л.разтопено масло и обърнете тестото за да се намазни отвсякъде.
Тестото е много меко и лепкаво - работата с него изисква да набрашните добре работната повърхност и ръцете си.
Покрийте купата с прозрачно фолио, оставете да втаса 8-12 часа в хладилника.
Изсипете тестото върху набрашнена повърхност, разделете го на 2 равни части.
Всяка от тях оформете на руло с дължина 30 см и нарежете всяко на 10 равни части.
Оформете ги на топки и поставете в намазнена или покрита с хартия за печене тава с размери 33x23 см.
Оставете разстояние между тях, покрийте с кърпа и нека за час да втасат.
Намажете питките с 2 с.л.разтопено масло.
Печете ги 25-30 минути в загрята до 180 градуса фурна.
Готовите питки разделете една от друга с помощта на нож.