



Продукти за 16 броя:

600-650 гр брашно

20 гр прясна мая или 7 гр суха мая

2 яйца - единият жълтък е за глазиране

200 мл течна, неподсладена сметана - 40%

1/2 ч.л. сол

2 ч.л. захар

100 мл топла вода

30 гр разтопено краве масло

За глазиране:

1 жълтък + 2 с.л.прясно мляко

сусам за поръсване - по желание

бучка масло

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в топлата вода, покрийте и оставете на топло място да втаса 10-15 минути.

В купа пресейте брашното и солта, направете кладенче в средата.

Изсипете в кладенчето разбитите яйца, втасалата мая и загрята до телесна температура сметана.

Замесете гладко, меко тесто, оформете го на топка, поставете в намазнена купа и оставете на топло място да втаса до удвояване на обема.

Разточете втасалото тесто на кора с дебелина 5-8 мм.

Намажете с разтопеното масло.

Разрежете на 16 еднакви парчета, завийте ги на рула, поставете ги на разстояние едно от друга в постлана с хартия за печене или намазнена тава.

Оставете ги на топли да втасат 30-40 минути, намажете с жълтък, разбит в 2 с.л.прясно мляко, поръсете със сусам.

Печете 20-30 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.

Още горещи, намажете питките с бучка масло, покрийте с кърпа и оставете да починат 10-15 минути.