



Продукти:/12 броя/

20 гр прясна мая или 7 гр суха
100 мл хладко прясно мляко
200 мл светла бира
1 с.л. захар
60 гр масло
500 гр брашно
1/2 с.л. сол
1-2 с.л. разтопено краве масло

Начин на приготвяне:

Разтворете маята в топлото мляко.

Добавете бирата/стайна температура/, захарта и размекнатото масло.

Разбърква се леко.

Добавете пресятите брашно и сол.

Омесва се до гладко тесто.

Оформя се топка от тестото, покрива се с фолио или чиста кърпа, оставете да втаса около 20 минути.

Разделете тестото на 12 или повече парчета и на всяко едно придайте овална форма. Не се добавя допълнително брашно и не се меси за да са меки питките!

Поставете хлебчетата върху постлана с хартия за печене или намазнена тава.

С остър нож направете по два напречни къси разреза на всяка.

Покрийте с кърпа и оставете да удвоят обема си.

Загрейте фурната до 180 градуса.

Печете хлебчетата около 20 минути, до порозовяване.

Намажете с разтопено масло, веднага, след като ги извадите от фурната.