



**Продукти:**

- 4 ч.ч. брашно
- 2 с.л. краве масло
- 1 с.л. захар
- 1-1 1/2 ч.ч. топла вода
- 1 с.л. суха мая
- 1 ч.л. сол

**Начин на приготвяне:**

Смесват се водата, захарта и маята. Втаса 10 минути.  
Когато маята втаса, към нея се добавя маслото, 2 чаши брашно и солта. Разбъркват се.  
Постепенно се добавя останалото брашно и се меси до гладко и еластично тесто.

Оформя се като топка, намазва се с масло, покрива се с фолио/кърпа и оставя да втаса за час.

Втасалото тесто поставяте върху леко набрашнена повърхност и разделяте на 16 части, оформяте топки.

Поставете ги върху намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Покрийте ги и оставете да втасат 40 минути.

Загрейте фурната до 200 градуса.

Пекат се 10-15 минути до златисто.