



**Продукти:**

- 500 гр брашно
- 1 с.л. захар
- 1 1/2 ч.л. сол
- 7 гр суха или 20 гр прясна мая
- 200 гр кисело мляко
- 120 мл прясно мляко
- 60 гр масло стайна температура
- 1 яйчен жълтък за намазване
- сусам за поръсване /по желание/

**Начин на приготвяне:**

Разтворете маята и захарта в хладко прясно мляко.

Оставете 10 минути на топло да втаса.

Пресейте брашното и солта, добавете киселото мляко, маслото и маята.

Омесете меко тесто. Покрийте го и оставете да удвои обема си /около 1-1 1/2 часа/.

Изсипете тестото върху набрашнена повърхност и разделете на 12 еднакви части. Не се меси!

Оформете питки, намажете ги с разтопено масло и ги поставете върху покрита с хартия за печене тава.

Оставете да втасат покрити с кърпа около час.

Намазват се питките с разбития с 1 с.л. прясно мляко жълтък, по желание поръсваме със сусам.

Печем в предварително загрята до 200 градуса фурна около 10-15 минути.