



Продукти:

500 гр брашно
20 гр прясна мая
1 1/2 лъжички захар
1 1/4 лъжичка сол
1 голямо яйце
2 с.л. масло
200 мл топла вода
мак или сусам - по желание

Начин на приготвяне:

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

Пресейте брашното и солта в купа, в средата направете кладенче, в което изсипете втасалата мая, разбитото яйце и маслото на малки парченца.

Замесете тесто, което след отделянето му от стените на купата прехвърлете на работния плот и месете в продължение на 5 минути.

Оставете да почине под кърпа 10 минути.

Омесете отново още 5 минути до получаване на гладко, еластично тесто.

Оформете топка и поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса до удвояване обема на топло място.

Разделете втасалото тесто на 6-8 еднакви части.

Оформете от всяка фитил с дължина около 35 см.

Завържете, а всеки от двата края увийте два пъти около полученото геврече.

Краищата на фитила трябва да останат от долната страна на питките.

Оставете малка дупка в средата.

Поставете в постлана с хартия за пече или намазнена тава, покрийте с кърпа и оставете на топло да втасват 45-60 минути.

По желание можете да се потопите горната част на питките в разтопено масло, а след това в мак или сусам.

Печете 10-15 минути в загрята до 220 градуса фурна.