



Продукти за 12-16 броя:

250 мл топло прясно мляко
110 гр меко масло
2 с.л. мед /захар/
2 разбити яйца
3/4 ч.л. сол
700-750 гр брашно
25 гр прясна мая

1 жълтък+2 с.л. пр. мляко за намазване на питките

Начин на приготвяне:

Разтворете маята в топлото мляко, прибавете меда, разбъркайте.

Покрийте и оставете на топло да втаса 10 минути.

Пресейте брашното и солта в голяма купа.

Направете в средата кладенче и в него натрошете на дребни парчета маслото, прибавете яйцата.

Полека започнете да наливате втасалата мая и да размивате маслото.

Замесете меко тесто, оформете го на топка.

Поставете го в купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Изсипете втасалото тесто върху работната повърхност и го разделете на 12-16 равни части.

Оформете питки, които наредете в намазнена или покрита с хартия за печене тава на разстояние 1 см една от друга.

Покрийте с кърпа и оставете да втасат на топло 45 минути.

Намажете с разбития с 2 с.л. пр.мляко жълтък и печете 20-25 минути в загрята до 185 градуса фурна.