

ПИТКА С МАСЛО И ШАРЕНА СОЛ

Ароматна, мека и много вкусна питка с яйце, масло, чесън и шарена сол. Печена във форма за кекс, тя придобива интересна и нестандартна форма. Сигурни сме, че веднъж опитате ли я, ще я приготвяте отново и отново.



Необходими продукти

- 500 г бяло фино пшеничено брашно
- 270 мл прясно мляко (топло)
- 1 опаковка закваска (или 1 пакетче суха мая 7 г)
- 20 мл разтопено краве масло
- 1 яйце
- 1 ч.л. сол

Необходими продукти за плънката на питката

- 125 г краве масло (разтопено в касерола до златист цвят)
- 1 скилидка чесън (смачкана на преса или ситно нарязана)
- шарена сол на вкус
- чубрица на вкус

Начин на приготвяне

Отмерете 500 г бяло фино брашно и го изсипете в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). Добавете пакетчето закваска, прясното мляко, разтопеното масло и разбитото яйце. Омесете тесто.

Оставете го да втасва 15-20 минути. След това добавете към полувтасалото тесто солта.

Омесете отново тестото, оформете го на топка и го покрийте с кухненска кърпа или свежо фолио, за да втасва. Отнема около 1-1,5 часа в зависимост от температурата в помещението. Препоръчителната температура е 21-23°C.

Разточете тестото с дебелина около 1 см. Намажете разточеното тесто с разтопено масло с чесън, чубрица и шарена сол. Наредете го на квадрати със страна около 10 см.

Подредете квадратите тесто изправени, един до друг, във форма за печене на кекс. Покрийте ги с кухненска кърпа или свежо фолио, за да втасва още около 1-1,5 часа.

Загрейте фурната на 200°C. Поставете питката да се пече и намалете фурната на 180°C. Печете около 45 минути.

След като питката е готова, я извадете и поставете на решетка, за да изстине. Насладете се на неустойимо вкусна и ароматна питка.

Добър апетит!