

Медена питка

Продукти:

500 гр. брашно (или 2 ч.ч.) , 2 с.л. мед, 8 с.л. олио, 1 ч.л. сол, около ½ ч.ч. топла вода, 1 кубче прясна мая, 1 с.л. захар, още олио за мазане.



Приготвяне:

Кубчето мая се разтваря в малко топла вода с 1 с.л. захар. Остава се на топло, докато шупне. В дълбока купа се поставят брашното, меда, олиото и солта. Прибавя се готовата мая и малко по малко се добавя от ½ ч.ч. топла вода, докато се получи меко тесто. Ако сте разтворили маята в повече вода, може да използвате по-малко от предвиденото количество (1/2ч.ч) топла вода. Ако пък прецените, може да я сложите цялата и тогава ще трябва да добавите още брашно, докато се получи меко тесто. Всичко зависи от мерките които ще използвате. Оставете на топло да втаса. След което оформяте питката по ваш избор, поставяте я в намазнена с олио тавичка, намазвате отгоре питката също с олио и я печете в предварително загрята фурна на около 180°.

Любителите на сладкия хляб ще се влюбят в тази медена питка.