



# Златна питка

🕒 90–100 Минути   

## Подготовка

- 1 Първо стоплете 150 ml мляко и разтворете в него маята. Смесете подправките и щипка сол с останалата част от млякото и затоплете и него. Оставете го да се охлади и прибавете другото мляко, брашното, захарта, 1 яйце и масло. Замесете тесто.
- 2 След като е готово го покрийте и го оставете за 25 минути на топло място да втаса.
- 3 След като се удвои размера му го разделете на 4 равни части, от които да оформите фитили, които да сплетете.
- 4 Оставете за 10 минути питката и я намажете с жълтък.
- 5 Загрейте фурната до 170°C и печете около 30 минути.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 ml	Мляко
2 бр.	Яйца
1 бр.	Мая (30 g)
80 g	Захар
600 g	Брашно
100 g	Масло
	♦ Сол от Средиземно море
2 с.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Канела на прах
1 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян

