


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 г) |
| 80 г | Захар |
| 600 г | Брашно |
| 100 г | 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 |

