

Продукти:

- за кваса
 - 2/3 кубче мая за хляб
 - 1 ч.л. захар
 - 1 с.л. брашно
 - 0.5 л хладка вода
- питката
 - 1 кг брашно (може и малко повече)
 - брашното задължително се пресява
 - 3 ч.л. сол
 - 1 ч.л. захар
 - 100 мл олио

Приготвяне:

1. Квас – маята, захарта и брашното се забърква, за да стане като боза (квас)
2. В съд се пресява брашното, към което се прибавят солта, захарта и се разбърква добре до получаването на хомогенна смес
3. В средата на така направеното брашно се прави „кладенче“, в което се налива олиото, а след олиото и приготвения квас (от стъпка 1)
4. Тестото се омесва добре, след което се удря 50-100 пъти в кухненския плот
5. Тестото се разстила в тава, покрита с хартия за печене, след което се набожда на няколко места с вилица
6. Разбива смес от 1 с.л. брашно и вода, с което тестото се намазва отгоре
7. Тестото се оставя да втаса добре за около 10-15 минути
 - Бележка: не се чака, както други теста, да си удвои обема или а започнат да се получават мехурчета, а се слага да се пече след 10-15 минути
 - за гарантиране на процеса, питката може да се сложи във фурната за 10-15 минути на 50С градуса
8. Пече се в предварително загрята фурна около 1 час.