

Bulgarien - Pitka

Das bulgarische Weißbrot Pitka darf an keinem Weihnachtstisch fehlen. In dem Brot wird üblicherweise eine Münze versteckt und das Brot wird zu Beginn des Abendessens mit den Händen zerteilt und verteilt. Wer die Münze in seinem/ihrer Stück findet, wird im nächsten Jahr mit Glück belohnt. Meistens wird das Brot kunstvoll geformt. Am besten schmeckt es, wenn es lauwarm auf den Tisch kommt.

Zutaten

- 800 g Mehl
- 100 g Margarine
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 30 g Hefe
- 300 ml Saure Sahne, 10 % Fett
- 1 Msp. Natron
- 1 Münze, heiß gewaschen und abgetrocknet



Zubereitung

Die Hefe mit 150 ml saurer Sahne verrühren, in 300 g Mehl geben und 45 Minuten gehen lassen.

2 verquirlte Eier mit der übrigen sauren Sahne und den restlichen 500 g Mehl verkneten, 1 Messerspitze Natron einarbeiten und ruhen lassen.

Beide Teigzubereitungen miteinander verkneten, dabei die Münze und das Salz zufügen. Den Teig nach Belieben formen und bei Mittelhitze ca. 45 Minuten backen.