



Продукти:
450-500 гр брашно
1 ч.л. сол
20 гр прясна мая

100 мл топла вода
1 с.л. мед
4 големи яйчни белтъка
3 с.л. зехтин

Плънка*:

200 гр натрошено сирене
2 яйца

За глазиране:

1 яйце
1 с.л. вода
няколко капки зехтин

Начин на приготвяне:

В купа пресейте брашното и солта, направете кладенче в средата.

Разтворете меда и маята в топлата вода, прибавете 1 с.л. брашно, разбъркайте и оставете да втаса 10 минути.

В кладенчето изсипете втасалата мая, леко разбитите белтъци, замесете меко тесто. Извадете го върху работния плот, постепенно добавете зехтина и омесете хубаво.

Оформете тестото на топка, поставете го в намазана с растителна мазнина купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Втасалото тесто изсипете върху леко набрашнена повърхност, разточете го на кора с дебелина 3-5 мм.

С помощта на чаша изрежете кръгове, във всеки поставете от плънката, защипете краищата.

От останалото след изрязването тесто оформете топка и разточете отново на кора, повторете процедурата като използвате всичкото тесто.

Подредете мидичките на разстояние една от друга в покрита с хартия за печене тава. Загрейте фурната до 180 градуса, намажете мидичките с разбитото в малко вода яйце, печете ги 15-20 минути.

** Плънката трябва да е гъста, при нужда добавете още сирене или яйце. :)*