



**Продукти:**

350-400 гр брашно + 150-200 за разточване

1 ч.л. сол

15 гр прясна мая

1 ч.л. захар  
100 мл топло прясно мляко  
2 големи яйца

### **Плънка:**

250 гр сирене  
2 големи яйца  
3 с.л. кисело мляко  
200 гр краве масло

### **За глазиране:**

1 голямо яйце  
1 с.л. вода

### **Начин на приготвяне:**

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

Разтворете маята и захарта в топлото прясно мляко, покрийте и оставете на топло да втаса 10-15 минути.

В кладенчето изсипете втасалата мая, леко разбитите яйца, замесете меко тесто.

Поставете го в поръсена с брашно купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Разтопете 120 гр краве масло, оставете го леко да се охлади.

Разделете тестото на 14-16 еднакви по големина топки.

Разточете всяка на малка кора с диаметър 5-10 см.

Намажете половината с краве масло, поставете върху тях друга кора.

Разточете двойната кора възможно най-тънко, прехвърлете я внимателно върху чиста кърпа.

Поръсете я с разтопено краве масло, разпределете равномерно част от плънката.

Повдигайки единия край на кърпата навийте кората на руло.

Поставете го завито като охлюв в намазана с краве масло тава диаметър 28-30 см.

Повторете разточването и навиването на рула и с останалите двойни кори.

Полейте баницата с разбито с малко вода яйце, разпределете останалото краве масло, нарязано на малки кубчета.

Загрейте фурната до 180 градуса, печете баницата до златисто 30-40 минути.

Горещата баница покрийте с кърпа, оставете да почине 10-15 минути.

Извадете я от тавата и поднесете топла.