



Eva Tonova

Продукти:

20 гр прясна мая
700-750 гр брашно
100 мл топла вода
100 гр меко краве масло
200 мл топло прясно мляко+2 с.л. за разбиване на жълтъка
2 яйца - 1 жълтък е за намазване
1 с.л. захар
1 ч.л. сол
сусам за поръсване - по желание

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в топлата водата.
Оставете да втаса на топло 10-15 минути.
В купа смесете втасалата мая, топлото мляко, разбитите яйца, маслото и разбъркайте добре.
Постепенно добавете пресятото брашно със солта, замесете меко тесто.
Извадете от купата и месете енергично на плота 10-15 минути, докато тестото спре да лепне по ръцете.
Оформете топка, поставете в намазнена голяма купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса на топло до удвояване на обема – 60-90 минути.
От втасалото тесто откъснете малка топка, която ще е среда на погачата.
Останалото тесто разделете на 8 равни части.
Две от тях оформете като фитил с дължина около 25 см.
Усучете ги един с друг, защипете краищата хубаво, като оформите кравай.
Поставете в средата на намазнена или покрита с хартия за печене тава първо отделената топката, около нея кравая.
От останалите 6 части направете дълги фитили.
Първите три усучете един с друг, съберете на кръг и поставете около кравая.
Последните три фитила сплетете на плитка, защипете краищата и сложете в тавата.
Между трите реда на погачата трябва да оставите разстояние за да може да се запазят фигурите при втасване.
Включете фурната на 180 градуса и докато загрее, оставете погачата да втаса, покрита с кърпа – 30-40 минути.
Намажете с разбит в 2 с.л. прясно мляко жълтък, по желание поръсете със сусам.
Печете 20-40 минути до златисто.
В случай, че не сте поръсили погачата със сусам, след изпичането ѝ намажете с 1 с.л. масло, завийте с кърпа и оставете покрита 10-15 минути.