



*Eva Toneva*

Продукти:

30 гр прясна или 10 гр суха мая  
400 мл топла вода  
800 гр брашно + 100 гр при разточване  
1 с.л. захар  
1 с.л. сол  
3 с.л. зехтин

### **Плънка:**

150-200 гр сирене - натрошено

### **За глазура:**

1 яйчен жълтък - разбит  
2 с.л. прясно мляко/вода/  
зехтин

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете маята и захарта в 150 мл топла вода, покрийте и оставете 10 минути на топло място да втаса.

В купа пресейте брашното и солта.

Направете кладенче в средата и в него изсипете втасалата мая и постепенно останалото количество вода.

Когато тестото започне да се отделя от стените на купата, извадете го върху работния плот и омесете хубаво до получаване на еластично тесто - 10-15 минути.

Прибавете лъжица по лъжица зехтина и месете до пълното му поемане от тестото.

Оформете на топка, поставете в намазана със зехтин купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса на топло място до удвояване на обема.

Втасалото тесто изсипете внимателно върху леко набрашнена повърхност, разделете го на 22 еднакви по големина части и ги оформете на топки.

Покрийте тестото с кърпа и оставете да почине 10-15 минути.

Всяка топка разточете на кора с диаметър 10-15 см.

В единия край сложете натрошено на дребно сирене, навийте на руло и го срежете косо през средата.

Получените малки рула наредете в намазана със зехтин тава с диаметър 28 см.

Подреждането на погачата започнете от стените на тавата към средата в три реда - 18 рулца на първия ред, 14 на втория 10 на третия ред.

Една от топките се оставя за среда на погачата.

Оставете да втаса на топло 20-30 минути.

Загрейте фурната до 180 градуса.

Погачата намажете с разбития в прясно мляко жълтък.

Печете 20-30 минути, до златисто.

Още гореща, намажете със зехтин.