



Продукти:

200 мл топла вода
200 мл топло прясно мляко
42 гр прясна мая
1 с.л. мед /захар/
1 ч.л. сол
2 яйца + 1 белтък
900-950 гр брашно + 50-100 за омесване и разточване

За намазване:

150 гр разтопено масло
1 жълтък+2 с.л. прясно мляко
сусам за поръсване - по желание

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и медът в 100 мл топла вода и оставете на топло да втаса 10 минути. Пресейте брашното и солта, в средата направете кладенче и в него изсипете разбитите яйца с белтъка, втасалата мая, млякото и останалото количество вода.

Омесете тесто, прехвърлете го на работния плот и месете до гладкост - 10-15 минути. Поставете го в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете да втаса до удвояване на обема.

Изсипете тестото върху леко набрашнена повърхност, разделете го на 6 равни части. Всяка разточете на кора с диаметър 20-25 см, намажете с разтопено масло/без последната/ и сложете една върху друга.

Разточете заедно на кора с дебелина 3-5 мм.

Нарежете на 14 парчета, 12 от тях навийте като кифли, като се равнявате по едната страна на триъгълника.

Останалите 2 триъгълника съберете, като прищипете върховете.

Направете по 2 разреза на всеки по цялата им дължина за да се образуват ленти.

Усчете лентите до образуване на фитил и го навийте като охлюв, сложете в средата на намазнена или покрита с хартия за печене тава с диаметър 30-35 см.

Останалите подредете в кръг, около средата на погачата.

Намажете с масло и ставете на топло да втаса 20-30 минути.

Загрейте фурната до 180 грдуса.

Намажете с разбития жълтък, поръсете със сусам и печете 20-30 минути, до златисто.

Още гореща, намажете погачата с масло, покрийте с кърпа и оставете така 10-15 минути.