



Продукти:

20 гр прясна мая или 7 гр суха

300 мл топла вода

1 с.л. захар

1 ч.л. сол

500-550 гр брашно

### **Плънка:**

180 гр натрошено сирене

### **Глазура:**

бучка масло

щипка шарена сол

### **Начин на приготвяне:**

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

Пресейте брашното и солта в купа, направете в средата кладенче и в него изсипете втасалата мая и останалото количество топла вода.

Замесете меко тесто, извадете го от купата и хубаво омесете на работния плот.

Поставете го в набрашнена купа, покрийте с кърпа или прозрачно фолио и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Загрейте фурната до 180 градуса.

Изсипете тестото върху работния плот, разделете го на две равни части.

Разточете всяка на кора с диаметъра на тавата 28-30 см.

Поставете едната кора в намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Върху нея разпределете натрошеното сирене.

Покрийте с втората кора тесто, притиснете хубаво краищата.

Печете 20-30 минути, до златисто.

Намажете горещата питка с масло и поръсете с шарена сол.