



Eva Toneva

Продукти за тестото*:

20 гр прясна мая или 7 гр суха
650-700 гр брашно + 50-100 гр за оформяне
3 яйца - единият жълтък е за намазване
2 с.л зехтин
1 с.л. мед
1/2 ч.л. сол
280 мл топло прясно мляко

Плънка:/по желание/

1-2 с.л. разтопено краве масло
100 гр натрошено сирене

За намазване:

1 жълтък + 2 с.л. прясно мляко
бучка масло

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и меда в 100 мл топло мляко, покрийте и оставете на топло да втаса 10 минути.

В купа пресейте брашното и солта.

Направете в средата кладенче и прибавете в него разбитите яйца, останалото топло мляко, зехтина и втасалата мая.

Замесете тесто докато започне да се отделя от стените на купата.

Извадете, поставете на леко набрашнена повърхност и месете до получаване на меко, еластично тесто – 10 минути.

Поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема – около час.

Втасалото тесто прехвърлете върху набрашнена повърхност, откъснете от него топка с големината на юмрук, разделете останалото на 2 равни части.

Малкото парче тесто оформете на топка, която ще бъде среда на погачата.

Разточете тестото на две** кръгли кори с дебелина 0,5 см.

Едната намажете с разтопено масло, поръсете равномерно с натрошеното сирене, завийте на руло, съединете и хубаво притиснете един към друг краищата му за да оформите венец.

Краищата на другата кора нарежете на еднакви по големина ленти с дължина около 6-8 см. и широчина 1-2 см.

Преценете броя им така, че да е кратен на 3 - три по три ги сплетете на плитки.

В средата на кората поставете оформения венец.

Обърнете плитките върху венеца, притиснете краищата им към тестото, а в средата поставете отделената топка така, че да покрие краищата на плитките.

Така оформената погача поставете в намазнена или покрита с хартия за печене тава с диаметър 26-28 см.

Покрийте с хартия за печене и оставете на топло да втаса 30-40 минути.

Намажете с разбития с прясното мляко жълтък.

Печете 20-30 минути в загрята до 180 градуса фурна.

Изпечената погача намажете с бучка масло и оставете покрита с кърпа 10-15 минути.

* Тестото е на [Празнична погача](#) с малки изменения :)

** Можете само едната част от тестото да разточите на кора и да оформите плитките, а от другата да направите дебел фитил, който да оформите като венец.