



Продукти:

800-900 гр брашно /тип 00/
20 гр прясна мая
200 мл прясно мляко+2 с.л. за намазване
100 мл зехтин /растителна мазнина/
100 мл топла вода
3 яйца /единият жълтък е за намазване/
1 с.л. захар
1 ч.л. сол
1 с.л. краве масло - за глазиране на погачата

Начин на приготвяне:

Маята и захарта разтворете в топлата вода и оставете да втаса 10 минути.
Пресейте брашното и солта в купа, в средата направете кладенче и в него изсипете зехтина, разбитите яйца, млякото и маята.
Замесете меко тесто, хубаво омесете в течение на 8-10 минути - в случай на нужда добавете допълнително брашно или вода.
Оформете на топка, поставете в намазнена купа, покрийте с кърпа или прозрачно фолио и оставете на топло да втаса коло час или до удвояване на обема.
Тестото изсипете върху леко набрашнена повърхност.
Разделете на 9 еднакви по големина части.
Оформете всяка на фитил с дължина около 30 см, чиито краища се завиват в противоположни страни на охлювчета.
Подредете ги в кръг в правоъгълна, голяма тава, покрита с хартия за печене.
Останалата част тесто оформете като питка, по-голям възел, плетеница или плитка и поставете по средата.
Покрийте погачата с кърпа или фолио и оставете на топло да втасва още 30-40 минути.
Намажете с разбития с 2 с.л. прясно мляко жълтък и печете около 20-40 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.
Готовата погача още топла намажете с 1 с.л. краве масло.
Покрийте с кърпа и оставете така 15-20 минути.