



Продукти:

20 гр прясна или 7 гр суха мая
250 мл топла вода
2 ч.л. захар
2 ч.л. сол
450-500 гр брашно
2 с.л. зехтин /олио/

Плънка:

3 с.л. зехтин /олио/
300-400 гр лук
1 домати
сол
червен пипер
черен пипер
чубрица

1 яйце за намазване - разбито

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в половината топла вода.

Покрийте и оставете на топло да втаса 10 минути.

В купа пресейте брашното и солта.

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

Замесете меко тесто, като в края прибавете мазнината и омесете добре.

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

Почистете лука, измийте го и нарежете на дребно.

Загрейте мазнината, задушете в нея лука до омекване.

Добавете нарязания на дребно домати, подправете на вкус със сол, червен, черен пипер и чубрица.

Втасалото тесто изсипете на работния плот.

Разделете го на 2 равни части.

Едната разточете или разтеглете с ръце на кора с диаметър 35 см.

Поставете я в намазнена тава с диаметър 28 см, като краищата излизат извън тавата.

Равномерно разпределете върху нея половината плънка.

Останалото тесто разделете на 2 еднакви части и всяка разточете на кора с диаметър на тавата.

Върху плънката поставете кора, отново следва плънка и накрая покрийте с останалото тесто.

Прехвърлете краищата на най-долната кора върху лучника.

Намажете с разбитото яйце.

Поставете в студена фурна, за да може да втаса.

Печете на 180 градуса до златисто, около 20-25 минути.

Готовият лучник намажете със зехтин /олио/ и оставете покрит с кърпа 15-20 минути.