



Да ти е сладък хлябът!
May your bread be sweet!



Традиционна българска коледна погача

Traditional Bulgarian Christmas cake

Продукти:

1 кг брашно
20 л. олио
350 мл. кисело мляко
200. прясно мляко
2 яйца
1 жълтък за намазване
5 гр. захар
10 гр. масло
5 гр. сол
5 гр. сода бикарбонат
10 гр. сусам
20 гр. мая

Ingredients:

1 kg flour
20 ml vegetable oil
350 ml yogurt
200 ml milk
3 eggs
1 yolk to spread
5 g sugar
10 g butter
5 g salt
5 g bicarbonate of soda
10 g sesame
10 g yeast

Начин на приготвяне :

В голям съд правим кладенче в два пъти пресятото брашно. Сипваме леко затопленото прясно мляко, в което сме разтворили маята, солта и захарта, след това слагаме киселото мляко с разтворената в него сода за хляб. Слагаме две яйца и белтъка от третото яйце, олиото и започваме да месим. Омесваме хубаво меко тесто и го разделяме на три топки. Всяка топка се разточва или се тегли, намазва се с масло и се завива на хубаво руло. Така се приготвят и другите две топки. Рулата се изтеглят и се сплитат като плитка, която се слага в намаслена тава. Оформя се с ръка, намазва се леко отгоре с олио и се оставя да втасва на стайна температура. След като втаса\увеличи два пъти обема си\, я намазваме с жълтъка смесен с малко олио. Печем в умерена фурна.

Method of preparation:

In a large bowl, make a well in the twice sifted flour. Pour the slightly warmed milk in which we have dissolved the yeast, salt and sugar, then put the yogurt with the

baking soda dissolved in it. Put two eggs and the egg white from the third egg, the oil and start kneading. Knead a nice soft dough and divide it into three balls. Each ball is rolled or pulled, greased with oil and rolled into a nice roll. This is how the other two balls are prepared. The rolls are pulled out and braided like a braid, which is placed in an oiled pan. Form by hand, lightly grease the top with oil and leave to rise at room temperature. After it rises \ doubles its volume \, we spread it with the yolk with a little oil. Bake in a moderate oven.

Традиционна баклава от готови кори

Traditional baklava from ready crusts

Продукти:

500 гр. готови кори

100 гр. орехови ядки

2 гр. канела

250 мл. олио

Ingredients:

500 g ready crusts

100 g walnuts

2 g cinnamon

250 ml vegetable oil

За заливка:

500 гр. захар

400 мл. вода

2 мл винена киселина/лимонтозу

For filling:

500 g sugar

400 ml water

2 ml tartaric acid/ limontuzu

Начин на приготвяне:

Готовите кори се налагат една върху друга, като помежду им се наръсва мазнина. Плънката се поставя по средата на едно място. Наложените кори се нарязват на триъгълници. Между нарязаните парчета се изсипва гореща мазнина. Баклавата се пече във фурна на умерена температура до зачервяване. Сиропът ври 10-12 минути, прибавя се винената киселина/лимонтозу и се отстранява от огъня. Изпечената баклава престоива 10-12 часа и след това се залива с хладкия сироп. Остава се да поеме заливката.

Method of preparation:

The finished crusts are stacked on top of each other, with fat growing between them. The filling is placed in the middle in one place. The imposed crusts are cut into triangles. Pour hot fat between the cut pieces. Bake the frozen baklava in an oven at a moderate temperature until golden brown. The syrup boils for 10-12 minutes, add tartaric acid and remove from heat. Baked baklava stays for 10-12 hours and then pour lukewarm syrup.

Традиционна българска домашна вита баница

Traditional Bulgarian banitsa -Homemade twisted pie

Продукти:

900 гр. брашно
10 гр. захар
5 гр. сол
250 мл. прясно мляко
250 гр. сирене
30 гр. мая
3 яйца
80 гр. масло

Ingredients:

900 g flour
10 g sugar
5 g salt
250 ml milk
250 g cheese
30 g yeast
4 eggs
80 g butter

Начин на приготвяне :

Замесва се тесто от брашното, солта, млякото, маята, захарта и едно яйце. Тестото се разделя на 6 топки, поръсват се с брашно и се оставят да втасат. След това се ръси с брашно и се точи кора, докато се оформят шестте кори. Корите се мажат с масло и се поръсват със сирене и яйца. Всички кори с помощта на кърпа се завиват на руло. Нарездат се в намаслена тава. Намазва се с масло отгоре баницата и се пече в умерена фурна, предварително затоплена. Изпечената баница се напръсква с вода и се завива с кърпа.

Method of preparation:

Knead dough from flour, salt, milk, yeast, sugar and one egg. Divide the dough into 6 balls, sprinkle with flour and leave to rise. Then sprinkle with flour and grind the

crust until the six crusts are formed. The crusts are smeared with butter and sprinkled with cheese and eggs. All crusts are rolled up with a towel. Arrange in a greased pan. Spread butter on top of the pie and bake in a moderate oven, preheated. The baked pie is sprayed with water and wrapped in a towel.

Традиционни български милинки

Traditional Bulgarian cuties

Продукти:

1 кг. брашно
450 мл. прясно мляко
5 яйца
40 гр. мая
50 гр. захар
50 мл. олио

Ingredients:

1 kg flour
450 ml milk
5 eggs
40 g yeast
50 g sugar
50 ml vegetable oil

За заливка:

190 гр. масло
200 гр. сирене
25 гр. сол
70 гр. брашно

For filling:

190 g butter
200 g cheese
25 g salt
70 g flour

Начин на приготвяне:

Замесва се тесто от брашното, размитата в прясното мляко с температура 25-30 гр. мая и солта. Остава се да втасва около 60 мин. Оформят се малки топчета, нареждат се в тава, намазана с мазнина и се оставят да втасват още 30 мин. Заливат се с приготвената заливка и се пекат в предварително загрята фурна на 180 гр. за 40 мин.

Method of preparation:

Knead the dough from the flour, diluted in milk with a temperature of 25-30 g of yeast and salt. Leave to rise for about 60 minutes. Form small balls, arrange in a pan greased with fat and leave to rise for another 30 minutes. Pour the prepared filling and bake in a preheated oven at 180 g for 40 minutes.

Традиционен български козунак

Traditional Bulgarian Eater bread

Продукти:

900 гр. брашно
270 мл. олио
315 гр. захар
5 гр. сол
5 яйца
18 гр. мая
200 мл. мляко
50 гр. бадемови ядки
50 гр. орехови ядки
50 гр. стафида
2 гр. лимонова кора
10 мл. ром
50 р. захар за поръсване
1-2 жълтъка за намазване

Ingredients:

900 g flour
270 ml vegetable oil
315 g sugar
5 g salt
5 eggs
18 g yeast
200 ml milk
50 g almonds
50 g walnuts
50 g raisins
2 g lemon peel
10 ml essence rum
50 g sugar for sprinkling
1-2 yolks to spread

Начин на приготвяне:

В хладко мляко, разредено с малко вода, се разбива маята, като се прибавя малко брашно и захар. Върху маса или в по-широк съд се пресява брашното. Прави се венец и се слага солта. Яйцата се разбиват с топло мляко и малко захар. Получената смес се прибавя към брашното, заедно с ативираната мая. Всичко това се бърка, като при месенето натестото ръцете често се потапят в

мазнина. При това в тестото, трябва да се образуват въздушни мехурчета. След първото втасване на тестото се късат парчета, които се разтягат върху масата, във вид на руло. Вземат се три от тях и се прави плитка. Слагат се в предварително намазана тава и се оставят втори път да втасат за 30 минути. Намазват се с разбити жълтъци и малко олио. Върху готовите козунаци се поставят орехови и/или бадемови ядки, а в самото тесто още при месенето могат да се поставят стафиди. Така приготвените козунаци се пекът в средно топла фурна на 180-200 градуса.

Method of preparation:

In lukewarm milk, diluted with a little water, beat the yeast, adding a little flour and sugar. Sift the flour on a table or in a wider bowl. Make a wreath and add salt. Beat the eggs with warm milk and a little sugar. The resulting mixture is added to the flour together with the activated yeast. All this is mixed up, and when kneading the dough, the hands are often dipped in fat. At the same time, air bubbles should form in the dough. After the first leavening of the dough, pieces are broken, which are stretched on the table in the form of a roll. Take three of them and make a braid. Place in a pre-greased pan and leave to rise a second time for 30 minutes. Spread with beaten egg yolks and a little oil. Walnuts and / or almonds are placed on the prepared Easter cakes, and raisins can be placed in the dough during kneading. The Easter cakes prepared in this way are baked in a medium-warm oven at 180-200 degrees.

Традиционни български кифлички с мармалад

Traditional Bulgarian muffins with jam

Продукти:

500 гр. брашно

90 мл. олио

160 мл. прясно мляко

2 яйца

90 гр. захар

20 гр. мая

6 гр. сол

Ingredients:

500 g flour

90 ml vegetable oil

160 ml milk

2 eggs

90 g sugar

20 g yeast

6 g salt

Пълнеж:

For stuffing:

180 гр. мармалад

180 g jam

За намазване и посипване:

1 яйце

20 гр. захар

For spreading and filling:

1 egg

20 g sugar

Начин на приготвяне :

Приготвя се тесто с мая, което се поставя в съд и се оставя да съзрява около 2 часа. По време на втасването се премесва един път. Съзрялото тесто се разделя на 10 топки, които се намазват с мазнина. С дървен валик всяка топка се разточва, за да придобие елипсовидна форма. Намазва се с мармалад, горният край леко се разтегля до получаване на триъгълник, навива се на руло и се оформя във вид на кифла. Кифлите се слагат в тава, предварително намазана с мазнина и се оставят повторно да втасват. Намазват се с разбитите яйца и се поръсват със захар и се пекат при температура 180-200⁰С.

Method of preparation:

Prepare yeast dough, which is placed in a bowl and left to mature for about 2 hours. Stir once during fermentation. The ripe dough is divided into 10 balls, which are greased. With a wooden roller, each ball is rolled to acquire an elliptical shape. Spread with jam, the upper end is slightly stretched to obtain a triangle, rolled into a roll and shaped into a muffin. The muffins are placed in a pan pre-greased and left to rise again. Spread with beaten eggs and sprinkle with sugar and bake at a temperature of 180-200⁰С.

Традиционни содени питки със сирене

Traditional soda bread rolls with cheese

Продукти:

200 гр. кисело мляко

200 гр. сирене (настъргано)

200 гр. брашо

1 ч.л сода бикарбонат

1 яйце

50 гр. масло

Ingredients:

200 g yoghurt

200 g cheese (grated)

200 g flour

1 teaspoon bicarbonate of soda

1 egg

50 g butter

Начин на приготвяне: Содата бикарбонат се смесва с киселото мляко (да се погаси). Отделно се приготвя смес от млякото, яйцето и сиренето. Замесва се тесто от всичките продукти. Оформят се топки, големи колкото средно яйце. Във всяко топче се прави отвор и се поставя масло. Подреждат се в намаслена предварително тава (или покрита с хартия за печене). Пече се на 200 градуса по Целзий до златисто.

Method of preparation: Bicarbonate of soda is mixed with yogurt (to extinguish). A mixture of milk, egg and cheese is prepared separately. A dough is mixed from all the products. Form into balls the size of a medium egg. A hole is made in each ball and oil is placed. They are arranged in a pre-oiled tray (or covered with baking paper). Bake at 200 degrees Celsius until golden.

Традиционна питка памук

Traditional bread cotton

Продукти:

550 гр. брашно

250 мл. топло прясно мляко

1 чаена лъжичка сол (или на вкус)

1 свежа мая

1 с. л. захар

1 яйце

150 гр. мазнина (олио, масло, мас или маргарин)

Ingredients:

550 g flour

250 ml warm milk

1 teaspoon salt

1 fresh yeast

1 tablespoon sugar

1 egg

150 g fat (oil, butter or margarine)

Начин на приготвяне: Разтворете маята в 100 мл топло прясно мляко и захарта. Оставете да престои 15 мин. В подходящ съд смесете брашното и солта. Разбъркайте добре и направете кладенче. В него сипете маята, останалото топло мляко и мазнината. Замесете меко и еластично тесто. Сложете в чист съд и покрийте с кърпа. Оставете на топло за половин час.

Вземете тестото и разделете на 2 неравни части. От по-малката разточете правоъгълна кора с дебелина около половин сантиметър. Вземете нож и нарежете на ленти от единия край до другия, като не срязвате кората до края. Вземете единия ъгъл и навийте кората по диагонал. След това завийте рулото на охлюв. Поставете върху хартия за печене.

Същото направете и с по-голямото парче тесто. Увийте го около по-малкото и поставете заедно с хартията във форма за печене. Оставете на топло да удвои обема си. Разбийте яйцето с малко олио и намажете питката. Сложете в предварително загрята до 180 градуса фурна и печете за 30-35 минути.

Извадете и поднесете питката топла.

Method of preparation: Dissolve the yeast in 100 ml of warm fresh milk and the sugar. Leave to stand for 15 minutes. Mix the flour and salt in a suitable container. Mix well and make a well. Pour the yeast, the remaining warm milk and the fat into it. Knead a soft and elastic dough. Place in a clean container and cover with a towel. Leave warm for half an hour.

Take the dough and divide it into 2 unequal parts. From the smaller one, roll out a rectangular crust about half a centimeter thick. Take a knife and cut into strips from one end to the other, without cutting the bark all the way through. Take one corner and roll the crust diagonally. Then screw the roll into a snail. Place on baking paper. Do the same with the larger piece of dough. Wrap it around the smaller one and place together with the paper in a baking dish. Let it rise in a warm place until it doubles in volume. Beat the egg with a little oil and brush the bread. Put in an oven preheated to 180 degrees and bake for 30-35 minutes. Remove and serve the bread warm.

Традиционни български мини банички със сирене и спанак

Traditional Bulgarian mini patties with cheese and spinach

Продукти:

За корите:

400 гр. брашно

12 мл. олио

12 мл. оцет

10 гр. сол

За пълнеж:

Ingredients:

For pastray:

400 g flour

12 ml vegetable oil

12 ml vinegar

10 g salt

For stuffing:

250 гр. спанак	250 g spinach
100 гр. сирене	100 g cheese
50 гр. кисело мляко	50 g yogurt
1 яйце	1 egg

За намазване и слепване:

20 мл. растително масло
35 гр. краве масло
40 гр. брашно

For spreading and gluing :

20 ml vegetable oil
35 g butter
40 g flour

За поръсване:

50 гр. краве масло

For filling:

50 g butter

Начин на приготвяне:

Тестото се замесва при температура 19-20⁰ С , като брашното предварително се пресява, разполага се във вид на кладенче. Готварската сол и киселината се поставят в средата на кладенчето, прибавя се вода и с помощта на шпатула се замесва тесто. Замесеното тесто отлежава 15 мин. при температура 20⁰ С, след това се разделя на топки и се разточва на тънки кори. Спанакът се измива, почиства и нарязва. Задушва се и към него се добавят сиренето, яйцето и киселото мляко. Навитите банички се пекат при 200-220⁰С.

Method of preparation: The dough is kneaded at a temperature of 19-200 C, the flour is pre-sifted, placed in the form of a well. Place the salt and acid in the middle of the well, add water and knead the dough with a spatula. The kneaded dough is aged for 15 minutes at a temperature of 200 C, then divided into balls and rolled into thin crusts. The spinach is washed, cleaned and chopped. Stew and add the cheese, egg and yogurt. The rolled patties are baked at 200-220⁰C.

Традиционен български тиквеник

Traditional Bulgarian Pumpkin pastry

Продукти:

750 гр. брашно

2 яйца

15 гр. мая

15 гр. сол

8 гр. захар

200 мл. вода

70 гр. олио

70 гр. масло

Ingredients:

750 g flour

2 eggs

15 g yeast

15 g salt

8 g sugar

220 ml water

70 g vegetable oil

70 g butter

Пълнеж:

750 гр. тиква

70 гр. захар

40 гр. орехови ядки

2 гр. канела

For stuffing:

750 g pumpkin

70 g sugar

40 g walnut kernels

2 g cinnamon

Начин на приготвяне:

Замесва се тесто с мая, което се оставя да втасва. Разточват се кори и след като поизсъхнат, върху всяка се ръси от мазнината и пълнежа, приготвен от настърганата тиква, захарта, ореховите ядки и канелата. Навива се на руло и се поставя в тава във вид на охлюв. Поръсва се с мазнината и се пече във фурната.

Method of preparation:

Knead the dough with yeast, which is left to rise. Roll out the crusts and after they dry, sprinkle each one with the fat and the filling prepared from the grated pumpkin, sugar, walnuts and cinnamon. It is rolled up and placed in a tray in the form of a snail. Sprinkle with fat and bake in the oven.

Традиционна българска сладка баница с локум

Traditional Bulgarian Banitsa -Homemade sweet pie with delight pieces

Продукти:

500 гр. финни кори за баница
½ чаени чаши брашно
½ чаени чаши захар
1 бакпулвер
2 ванилии
280 гр. цветен локум
3 яйца
3 супени лъжици олио

Ingredients:

500 g fine pastry crusts
½ tea cups flour
1 ½ tea cups of sugar
1 baking powder
2 vanilla
280 g colored delight
3 eggs
3 tablespoons vegetable oil

Начин на приготвяне:

В подходящ съд смесете яйцата, брашното, олиото, ванилията и 1/2 ч.ч. захар. Разбъркайте до получаването на кексова смес. Разстелете фините кори и отделете една кора. Намажете я обилно с получената смес и я покрийте с втора кора. В тесния край на кората сложете парченца локум и навийте на стегнато руло. Навитите кори може да сложите в кръгла или правоъгълна тава, предварително намазнена. Повторете до изчерпване на продуктите. Локумената баница се пече в предварително загрята на 190 градуса фурна с вентилатор до готовност. Докато баницата се пече, пригответе захарния сироп. Разтворете останалата захар в 2 ч.ч. вода и кипнете на тих огън, за да се разтвори напълно захарта. Когато баницата изстине, я сиропирайте с горещ захарен сироп и оставете поне 2-3 часа на студено, за да се поеме равномерно.

Method of preparation:

In a suitable bowl, mix the eggs, flour, oil, vanilla and 1/2 tsp. sugar. Stir until a cake mixture is obtained. Spread the fine crusts and separate one crust. Spread it generously with the resulting mixture and cover it with a second crust. At the narrow end of the crust put pieces of delight and roll into a tight roll. You can put the rolled crusts in a round or rectangular tray, pre-greased. Repeat until the products are exhausted. The lokum pie is baked in a preheated 190 degree oven with a fan until ready. While the pie

is baking, prepare the sugar syrup. Dissolve the remaining sugar in 2 tsp. water and boil over low heat to dissolve the sugar completely. When the pie cools, syrup it with hot sugar syrup and leave for at least 2-3 hours in the cold to syrup evenly.

Традиционни питки с шунка и топено сирене

Traditional breads with ham and melted cheese

Продукти:

20 гр. мая
200 гр. заквасена сметана
700 гр. брашно
150 мл прясно мляко (леко затоплено)
2 яйца
3 с.л. олио
1 с.л. сол
1 ч.л. захар

Ingredients:

20 g bread yeast
200 g sour cream
700 g flour
150 g milk (slightly warmed)
2 eggs
3 tablespoons vegetable oil
1 tablespoon salt
1 teaspoon sugar

За пълнката:

200 гр. шунка (на кубчета)
200 гр. топено сирене (на кубчета)
200 гр. кашкавал
1 бр. за намазване яйчен жълтък

For the stuffing:

200 g ham (in cubes)
200 g melted cheese (in cubes)
200 g kashkaval
1 egg yolk for spreading

Начин на приготвяне: Замесва се от всички продукти меко тесто. Така приготвеното тесто се оставя се да престои за 1 час (да втасва). От тестото след това се оформят топчета колкото орех. Във всяко топче се слага от кубчетата шунка и топено сирене. Формите за мъфини се намазват с олио предварително. Във всяка формичка се слагат по три топчета с пълнеж. Оставят се да втасват отново и след това се намазват отгоре с жълтъка (предварително смесен с малко олио).

Пече се на 200 градуса около 30 мин. или до пълна готовност (проверява се с клечка за зъби). Към края на печенето се поръсват с настърган кашкавал и се допичат до порозовяване. По желание може да се поръсят със шарена сол или

зелени подправки.

Method of preparation: A soft dough is kneaded from all the products. The dough prepared in this way is left to stand for 1 hour (to rise). The dough is then formed into walnut-sized balls. Place the cubes of ham and melted cheese in each ball. Oil the muffin tins in advance. Place three balls of filling in each mold. They are left to rise again and then brushed on top with the egg yolk (premixed with a little oil).

Bake at 200 degrees for about 30 minutes or until fully cooked (check with a toothpick). Towards the end of baking, they are sprinkled with grated cheese and baked until pink. If desired, they can be sprinkled with colored salt or green spices.

Традиционен мързелив тутманик

Traditional lazy tutmanik

Продукти :

4 яйца

100 мл олио

200 мл кисело мляко

150 гр. извара

1 ч.л. сода бикарбонат

сол на вкус

200 гр. сирене

100 гр. пушено филе (ситно нарязано)

1 ч.л оцет

300 гр. брашно

Ingredients:

4 eggs

100 ml vegetable oil

200 ml yogurt

150 g cottage cheese

1 teaspoon bicarbonate of soda

salt to taste

200 g cheese

100 g smoked fillet (finely hopped)

1 teaspoon vinegar

300 g flour

Начин на приготвяне: Разбиват се яйцата с миксер. Содата се гаси в киселото мляко и се сипва при яйцата, след което се добавят останалите продукти. Получената смес се прехвърля в тава предварително намазнена. Пече се в предварително загрята на 200 градуса фурна, до зачервяване, около 25-30 мин.

Method of preparation: Beat the eggs with a mixer. The soda is extinguished in the yogurt and poured into the eggs, after which the rest of the products are added. The resulting mixture is transferred to a pre-greased pan. Bake in an oven preheated to 200 degrees until golden brown, about 25-30 minutes.

Традиционни домашни пърленки без мая

Traditional homemade rusks without yeast

Продукти:	Ingredients:
300 гр. брашно	300 g flour
400 гр. кисело мляко	400 g yogurt
50 гр. кашкавал	50 g kashkaval cheese
1/2 ч.л. захар	½ teaspoon sugar
1/2 ч.л. сол	½ teaspoon salt
1/2 ч.л. сода бикарбонат	½ teaspoon baking soda
1 ч.л зехтин	1 teaspoon vegetable oil
щипка чубрица	a pinch of savory

Начин на приготвяне: В купа се слагат киселото мляко, солта, захарта и содата. Всичко се разбърква добре и към него се прибавя брашното. От получената смес се замесва тесто. То се разделя на няколко части, които се разточват. Те се поръсват с брашно и се пекат в леко намазнена тавичка на умерена фурна до пълна готовност. Пет минути преди да бъдат извадени от фурната, пърленките се поръсват с настърган кашкавал и чубрица.

Method of preparation: Put the yogurt, salt, sugar and soda in a bowl. Everything is mixed well and the flour is added to it. A dough is kneaded from the resulting mixture. It is divided into several parts that are rolled out. They are sprinkled with flour and baked in a lightly greased pan in a moderate oven until fully cooked. Five minutes before they are taken out of the oven, the dumplings are sprinkled with grated cheese and savory.

Традиционно ябълково охлювче с кайсиево сладко

Traditional apple snail with apricot jam

Продукти:

За тестото:

70 гр. масло
500 гр. брашно
42 гр. мая
щипка сол
80 гр. захар
250 мл. прясно мляко

Ingredients:

For the dough:

70 g butter
500 g flour
42 g yeast
a pinch of salt
80 g sugar
250 ml milk

За пълнежа:

500 гр. ябълки
180 гр. конфитюр от кайсии
3 с.л. лимонов сок
100 гр. едро смлени орехи
50 гр. стафиди

For the filling:

500 g apples
180 g apricot jam
3 tablespoons lemon juice
100 g walnuts of coarsely ground
50 g raisins

Начин на приготвяне: Затоплете леко млякото. В него разтворете маята със захарта. Пресейте брашното и направете кладенче. Изсипете в него млякото с маята, разтопеното масло и солта. Замесете меко тесто и оставете да втаса 40 минути.

Направете пълнката, като почистите (обелите и отделите семките) и нерязвате ябълките на дребни кубчета. Към тях прибавете орехите, стафидите (предварително омекнали престояли във вода), лимоновия сок и кайсиевия конфитюр (160 гр.). Разбъркайте добре. Разточете тестото на правоъгълници 30x40 см. Отгоре разпределете пълнката, като я притискате към тестото. Нарезете на четири ивици. Навийте първата на охлюв. В края ѝ поставете втората и пак навийте. Така продължете, докато се получи голямо руло. Внимателно го поставете в намаслена форма (с размери 24 или 26см.). Оставете да втаса за 30 мин. Печете на 150-160 градуса за около 45 мин.

Малко преди да се изпече го извадете от фурната. Намажете го с останалия

конфитюр (20 гр). Върнете обратно да се допече.

Method of preparation: Warm the milk slightly. Dissolve the yeast with the sugar in it. Sift the flour and make a well. Pour the milk with yeast, melted butter and salt into it. Knead a soft dough and leave to rise for 40 minutes.

Make the filling by peeling (peeling and removing seeds) and not dicing the apples. Add walnuts, raisins (pre-softened in water), lemon juice and apricot jam (160 g) to them. Stir well. Roll out the dough into 30x40 cm rectangles. Spread the filling on top, pressing it to the dough. Cut into four strips. Snail the first one. At the end, put the second one and roll again. Continue like this until a large roll is obtained. Carefully place it in an oiled form (24 or 26 cm in size). Leave to rise for 30 min. Bake at 150-160 degrees for about 45 min.

Take it out of the oven shortly before baking. Spread it with the remaining jam (20 g). Return to cook.

Традиционна българска празнична погача

Traditional Bulgarian Holiday bread

Продукти:

1,5 кг. брашно
300 гр. кисело мляко
200 мл. вода
3 яйца /1 жълтък за намазване/
20 гр. сол
20 гр. захар
40 мл. олио
40 гр. мая
50 гр. масло
300 гр. сирене
30 гр. поръски от семена

Ingredients:

1,5 kg flour
300 g yogurt
200 ml water
3 eggs /1 egg yolk for anointing/
20 g salt
20 g sugar
40 ml vegetable oil
40 g yeast
50 g butter
300 g cheese
30 g sprinkles of seeds

Начин на приготвяне:

Замесва се тесто от брашното, киселото мляко и водата, 2 яйца +1 белтък, сол, захар, олио и размитата в хладка вода мая. Остава се да втаса за около 30 мин., след което се размесва и се формува в намаслена тава за печене, маже се с масло и в отделните елементи се поставя натрошено сирене. Втасва около 40 мин. и се маже с разбитият жълтък. Пече се при температура 200-220⁰ С.

Method of preparation:

Knead dough from flour, yogurt and water, 2 eggs +1 egg white, salt, sugar, oil and yeast diluted in lukewarm water. Leave to rise for about 30 minutes, then mix and form in an oiled baking tray, grease with butter and put grated cheese in the individual elements. Leave to rise for about 40 minutes and spread with the beaten yolk. Bake at a temperature of 200-220⁰ C.