

Баница болгарская

Ингредиенты

Тесто (на 2 пирога):

Мука пшеничная – 1 кг
Подсолнечное масло – 4 ст.л.
+ немного для смазывания
Уксус – 5 ст.л.
Яйцо - 1 шт.
Соль – 1 ч.л.
Теплая вода – 300 мл

Начинка:

Брынза - 300-400 г
Яйца – 4 шт.
Кисломолочный продукт
(йогурт, сметана, кефир) – 100-150 мл
Сода – 0.5 ч.л.
Соль – по вкусу
Молотый черный перец - по вкусу
Сливочное масло – по вкусу (100-150 г)
Зелень – по вкусу

Просейте муку. Сделайте в центре муки углубление и добавьте соль, яйцо, растительное масло, воду и уксус. Смешайте ингредиенты и замесите гладкое и упругое тесто. Разделите тесто на чётное количество небольших кусочков. Каждому кусочку придайте форму шара. Смажьте поверхность шариков теста растительным маслом. Оставьте половину шариков теста на доске, а вторую выложите сверху на них и прижмите пальцами. Из получившихся 12 кусочков теста снова скатайте шарики. Выложите тесто на посыпанную мукой доску и поместите в холод. Рекомендуется выдержать тесто в холодильнике ночь, прежде чем приступить к раскатыванию или, если торопитесь, поместить на 30–40 минут в морозилку. Подготовьте начинку для баницы. Натрите на тёрке или раскрошите брынзу. В кефире, сметане или йогурте растворите соду. Добавьте йогурт, яйца, молотый чёрный перец и соль по вкусу. Все тщательно перемешайте. По желанию добавьте свежую зелень. Форму для запекания смажьте небольшим количеством масла, выстелите бумагой для выпекания. Бумагу смажьте тонким слоем растопленного сливочного масла. Максимально тонко раскатайте тесто, пока оно не станет почти прозрачным. Для того чтобы с тестом было удобней работать, рекомендуется раскатывать тесто на полиэтилене или клеёнке. Лист теста смажьте растопленным сливочным маслом и равномерно нанесите слой начинки. Скатайте тесто в рулет. Поверхность рулета смажьте сливочным маслом. Сверните рулет и уложите в форму для запекания. Смажьте тонким слоем сливочного масла. Смажьте поверхность баницы растопленным сливочным маслом, а затем нанесите слой йогурта или другого кисломолочного продукта. Выпекайте баницу в разогретой до 200 гр духовке 35– 40 минут.

[Источник](#)

