

Коледни колаци

Продукти:

500 гр. брашно
40 гр. мед
40 гр. зехтин
7 гр. суха мая
10 гр. сол
50 гр. сусам

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява предварително. Добавя се сухата мая и солта към него и се разбърква. Едната супена лъжица мед се разтваря в една чаена чаша топла вода. След което водата, заедно със зехтина се добавя към брашното. Разбърква първо с дървена лъжица сместа, а след това се довършва месенето на ръка. Тестото се меси върху предварително набрашнен кухненски плот до получаване на еластично тесто.

Намазва се купа с мазнина и се слага тестото в нея. Самото тесто се намазва също с мазнина. Покрива се с кърпа и се оставя да втаса на топло място за около час, или докато удвои обема си.

Втасалото тесто се размесва отново. Разделя се тестото на 10-12 топки. Всяка топка се разточва на фитил с дължина около 40-45 см. Усуква се, като кравайче (геврече) и се оформят, след което се поставят в тава предварително постелена с хартия за печене. Разбърква се втората лъжица мед в $\frac{1}{2}$ чаена чаша вода. Така оформените колаци се намазват със сладка вода и се поръсват със сусам. Оставят се във фурна на 50 градуса за около 10 минути, за да се надуют отново. След което се засилва фурната на 180 градуса. Пекат се докато придобият апетитен златист цвят.

Traditional Christmas pretzels

Ingredients:

500 g flour
40 g bee honey
40 g olive oil
7 g dry yeast
10 g salt
50 g sesame

Method of preparation:

The flour is pre-sifted. Add dry yeast and salt to it and mix. One tablespoon of honey is dissolved in one teacup of warm water. Then the water, together with the olive oil, is added to the flour. He first stirs the mixture with a wooden spoon, and then finishes the kneading by hand. The dough is kneaded on a previously floured kitchen counter until an elastic dough is obtained.

Grease a bowl and put the dough in it. The dough itself is also smeared with fat. Cover with a towel and leave to rise in a warm place for about an hour, or until doubled in size.

The risen dough is mixed again. Divide the dough into 10-12 balls. Each ball is rolled into a wick with a length of about 40-45 cm. It is twisted like a cow (pretzel) and shaped, then placed in a tray previously lined with baking paper.

Mix the second spoonful of honey in $\frac{1}{2}$ teaspoon of water. The shaped cakes are smeared with sweet water and sprinkled with sesame seeds. They are left in an oven at 50 degrees Celsius for about 10 minutes to swell again. Then increase the oven to 180 degrees. They are baked until they acquire an appetizing golden color.

Баница с готови кори със спанак

Продукти:

1 пакет кори
500 гр. спанак
1 връзка пресен лук
50 гр. сварен ориз
125 гр. краве масло
200 гр. сирене
10 гр. джоджен
4 бр. яйца
30 гр. кисело мляко
щипка сода

Начин на приготвяне:

Добре измитият спанак се нарязва на ситно и се задушавя. След като изстине се изхвърля водата и в голяма купа се смесват всички продукти, без маслото. Редят се кори и през две се слага от плънката и се ръси с масло. Отгоре пак се слага малко яйца, мляко и масло. Реже се на квадрати. Пече се на 180 градуса за 1 час до златисто, след което се покрива с кърпа да отпочине.

Traditional Bulgarian spinach pie

Ingredients:

1 pack of ready-made pie crusts
500 g spinach
1 bunch of fresh onion
50 g pre-cooked rice
125 g butter
200 g cheese
10 g jojen mint
4 eggs
30 g yogurt
baking soda pinch

Method of preparation:

The well-washed spinach is finely chopped and stewed. After it cools down, discard the water and mix all the ingredients, except the butter, in a large bowl. Line up the crusts and put the stuffing in two and sprinkle with butter. Add a little egg, milk and butter on top. Cut into squares. Bake at 180 degrees for 1 hour until golden, then cover with a towel to rest.

Маслени коледни сладки

Продукти:

250 гр. бяло брашно

125 гр. краве масло

1 бр. яйце

50 гр. захар

щипка канела

щипка джинджифил

щипка кардамон

Начин на приготвяне:

Смесват се всички продукти с помощта на кухненски робот за около 10- 15 секунди, докато се образуват големи маслени трохи.

Изсипват се трохите върху плот и се оформя тесто на топка.

Престоява в хладилника за около 20 минути.

Фурната се загрява на 180 градуса.

Тестото се разточва до 0.5 см. дебелина и се изрязва с формички.

Пекат се върху хартия за печене за около 10 – 12 минути или докато сладките придобият златист загар.

Butter Christmas Cookies

Ingredients:

250 g flour

125 g butter

1 egg

50 g sugar

a pinch cinnamon

a pinch ginger

a pinch cardamon

Method of preparation:

Mix all the products using a food processor for about 10-15 seconds until large buttery crumbs form.

Pour the crumbs onto a counter and shape the dough into a ball.

It stays in the fridge for about 20 minutes.

The oven is heated to 180 degrees.

The dough is rolled out to a thickness of 0.5 cm and cut out with molds.

Bake on baking paper for about 10-12 minutes or until the cakes are golden brown.

Коледни бисквитки с канела и стафиди

Продукти:

225 гр. масло
150 гр. кафява захар
150 гр. бяла захар
2 бр. яйца
375 гр. брашно
5 гр. канела
10 гр. сода бикарбонат за хляб
150 гр. стафиди

Начин на приготвяне:

В купа се разбива маслото (оставено предварително на стайна температура) със двата вида захар до хомогенна смес. Добавят се яйцата, канелата, брашното и содата за хляб (предварително разбъркани). На получената смес се добавят и стафидите, след което сместа се оформя на различни форми с коледен десен. Печат се на 190 градуса за 8 минути. След като изстинат може по-желание да се слепят или украсят.

Christmas cookies with cinnamon and raisins

Ingredients:

225 g butter
150 g brown sugar
150 g white sugar
2 eggs
375 g flour
5 g cinnamon
10 g baking soda
150 g raisins

Method of preparation:

In a bowl, beat the butter (previously left at room temperature) with the two types of sugar until a homogeneous mixture. Add the eggs, cinnamon, flour and baking soda (mixed beforehand). Raisins are added to the resulting mixture, after which the mixture is formed into different shapes with a Christmas pattern. It prints at 190 degrees for 8 minutes. After they cool, they can be glued or decorated if desired.

Домашна къпана баница

Продукти:

6 бр. яйца
щипка сол
500 г брашно

За пълнеж:

300 г сирене
50 г масло

Начин на приготвяне:

Замесва се меко тесто от яйцата, солта и брашното. Разделя се на 10 броя равни по големина топки. Всяка топка се разточва на много тънък лист с диаметър на тигана, в който ще се пече. Отделно в широка тенджерка се затопля вода до завиране. Взема се готова една кора и се пуска във врящата вода за една минута. Приготвя се съд със студена вода. Изважда се кората от врящата вода и шоково се слага в студената вода. Изважда се отново и се слага на дъното на широк тиган, който предварително е намазан с краве масло. Поръсва се с малко сирене и разтопено краве масло. Повтаря се процедурата и при другите кори. На последната кора вместо разтопено масло се слагат цели парчета масло. Включва се котлон на слаба степен и се изпича баницата от двете страни. При обръщане на къпаната баница в тигана си помагате с голяма чиния.

Homemade baked pai

Ingredients:

6 eggs
a pinch of salt
500 g flour

For stuffing:

300 g cheese
50 g butter

Method of preparation:

Soften the liquid from the eggs, the cheese and the flour. It is divided into 10 parts equal to the size of the balls. Each ball is rolled into a very thin sheet with the diameter of the pan in which it will be baked. Separately, water is heated to boiling in a pot. Take a ready-made crust and put it in the running water for one minute. Prepare a bowl of cold water. Remove the crust from the boiling water and put it in the cold water as a shock. It is taken out again and placed on the bottom of a rose pan, which has been previously greased with a little cooking oil. Sprinkle with a little cheese and a little melted butter.

The procedure is repeated for the other skins. On the last layer in the melted butter, put whole duck butter. Turn on the stove on the second level and bake the buns on both sides. After returning the bathed bun to the pan, help with a large plate.

Кифлички със сирене и кашкавал

Продукти:

250 гр. брашно
100 гр. кисело мляко
½ ч.л. сода бикарбонат
100 гр. настъргано сирене
100 гр. настърган кашкавал
125 гр. краве масло
1 жълтък за намазване

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява и посолява и към него се добавя маслото. Смесва се киселото мляко със содата и се разбърква добре. Добавят се настъргания кашкавал и сирене, добавя се киселото мляко и содата и се замесва меко тесто. Тестото се покрива с фолио и се поставя на хладно за около 30 минути. След което тестото се разточва на кръг, изрязват се триъгълници, които се завиват на кифлички, редят се в тава с хартия за печене на дъното. Кифличките се намазват с разбития жълтък. Пекат се в предварително загрята фурна на 180 градуса.

Muffins with cheese and yellow cheese

Ingredients:

200 g flour
100 g yogurt
½ teaspoon baked soda
100 g grated cheese
100 g grated kashkaval/ yellow cheese
125 g butter
1 egg yolk for spreading

Method of preparation:

The flour is sifted and salted and the butter is added to it. Mix the yogurt with the soda and mix well. Add grated cheese and cheese, add yogurt and soda and knead a soft dough. Cover the dough with foil and refrigerate for about 30 minutes. After that, the dough is rolled into a circle, triangles are cut out, which are rolled into buns, arranged in a tray with baking paper on the bottom. Brush the buns with the beaten yolk. Bake in a preheated oven at 180 degrees.

Лучник с тесто

Продукти:

750 гр. брашно
15 гр. мая
1 ч.ч хладка вода
1 щипка сол
1 щипка захар
1 кг. лук
100 гр. олио
10 гр. чубрица
¼ връзка копър
½ връзка магданоз
10 гр. червен пипер
сол и черен пипер на вкус

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява, прави се кладенче, в което се сипва солта и предварително разтворената и шупнала в малко хладка вода мая със захарта. Замесва се средно твърдо тесто, като постепенно се добавя останалата хладка вода.

Лукът се почиства и се нарязва на ситно. Задушава се до омекване в масло. Овкусява се със сол, черен пипер, червен пипер, чубрица и наситнените магданоз и копър.

Тестото се оставя да втаса 20 минути. След това се разделя на 5 части, като една от тях трябва да е по-голяма от останалите. Тестото за по-голямата кора се разточва и с нея се покрива дъното на намазнена тава така, че по стените и да остане, за да се похлупят останалите кори.

Върху нея се поставя ¼ от плънката, след това се разточва и втората кора и отгоре се разпределя още ¼ от плънката. Действието се повтаря до изчерпването на корите и плънката. След това лучникът се нарязва на 8 триъгълни парчета. Накрая се завиват навътре оставените краища на първата кора.

Пече се в предварително загрята фурна на 180 – 200 градуса, 40 – 50 минути.

Archer with dough

Ingredients:

750 g flour
15 g yeast
1 teacup of lukewarm water
a pinch salt
a pinch sugar
1 kg onion
100 g vegetable oil
10 g savory
¼ link dill
½ link parsley
10 g red pepper
salt and black pepper optional

Method of preparation:

The flour is sifted, a well is made, into which the salt and the yeast dissolved in a little lukewarm water and the sugar are poured. Knead a medium stiff dough, gradually adding the remaining lukewarm water.

Clean and finely chop the onion. Simmer until tender in butter. Season with salt, black pepper, red pepper, savory and chopped parsley and dill.

Let the dough rise for 20 minutes. Then it is divided into 5 parts, one of them should be larger than the others.

The dough for the larger crust is rolled out and covered with it on the bottom of a greased pan so that it remains on the sides to cover the remaining crusts.

Place ¼ of the filling on it, then roll out the second crust and spread another ¼ of the filling on top. The action is repeated until the crusts and filling are exhausted. The archer is then cut into 8 triangular pieces. Finally, the left ends of the first crust are folded inwards.

Bake in a preheated oven at 180-200 degrees for 40-50 minutes.

Кошнички със сирене

Продукти:

125 гр. масло
3 с.л. прясно мляко
220 гр. брашно
щипка сол

За пълнката:

300 гр. сирене
2 бр. яйца

Начин на приготвяне:

Маслото се разтопява на стайна температура, прибавя се млякото, солта и брашното. Замесва се тесто. Разделя се на четири части и всяка част на 10 топки (40 топчета). Всяка се поставя във формичка намазана с масло и се разстила по стените на формата. Пълнят се със смес от натрошеното сирене и яйца. Пекат се до зачервяване в предварително загрята фурна на 190 градуса.

Cheese baskets

Ingredients:

125 g butter
3 tbs milk
200 g flour
a pinch salt

For stuffing:

300 g cheese
2 eggs

Method of preparation:

Melt the butter at room temperature, add the milk, salt and flour. Dough is mixed. It is divided into four parts and each part into 10 balls (40 balls). Each one is placed in a mold greased with oil and spread on the sides of the mold. They are filled with a mixture of crumbled cheese and eggs. Bake until golden brown in a preheated oven at 190 degrees.

Мини еклери

Продукти:

За пареното тесто:

500 мл вода

125 гр. масло

250 гр. брашно

5 бр. яйца

За крема:

500 мл прясно мляко

2 яйца (отделно белтъци от жълтъци)

150 гр. захар

2 бр. ванилия

60 гр. брашно

100 гр. натурален шоколад (за декориране)

Начин на приготвяне:

Във вряща вода се слагат маслото и солта, постепенно се прибавя брашното и се бърка със дървена лъжица. Сваляме тестото от котлона и като изстине внимателно се слагат едно по едно яйцата. Бъркаме докато получим хомогенна смес. Когато тестото е готово го шприцоваме с желаната форма. Печем на 220 градуса за 20 – 25 минути.

Когато крема и еклерите изстинат ги пълним.

Шоколада разтапяме на водна баня с малко масло и ги украсяваме.

Mini puffs

Ingredients:

For steamed dough:

500 ml water

125 g butter

250 g flour

5 eggs

For the cream:

500 ml milk

2 eggs (separated egg whites and yolks)

150 g sugar

2 pc vanilla

60 g flour

100 g natural chocolate (for decoration)

Method of preparation:

Put the butter and salt in boiling water, gradually add the flour and mix with a wooden spoon. Remove the dough from the heat and when it cools, carefully add the eggs one by one. We stir until we get a homogeneous mixture. When the dough is ready, inject it with the desired shape. Bake at 220 degrees for 20-25 minutes.

When the cream and eclairs cool down, fill them.

Melt the chocolate in a water bath with a little butter and decorate them.

Медено руло с цедено кисело мляко и горски плодове

Продукти:

180 г. брашно
30 мл олио
300 гр. захар
6 бр. яйца
1 бр ванилия
2 с.л кокосови стърготини
40 гр. мед
400 гр. цедено кисело мляко
250 гр. микс горски плодове

Начин на приготвяне на пандишпан блат:

Разбийте яйцата и захарта в купа с миксер до получаване на пухкав крем.
Сипете олиото при непрекъснато разбиване, а след това и брашното, ванилията и кокосовите стърготини.
Изсипете сместа за блата за торта в правоъгълна тава върху хартия за печене и го сложете във фурната на 180 °C до готовност.
В купа се омесват цеденото мляко и 100 грама от захарта.
Намазва се блата с готовия крем, навива се на руло и се оставя да престои 1 час в хладилника.

Honey roll with strained yogurt and berries

Ingredients:

180 g flour
30 ml vegetable oil
300 g sugar
6 eggs
1 vanilla
2 tablespoons coconut flakes
40 g honey
400 g strained yogurt
200 g mix berries

Method of preparation sponge cake:

Beat the eggs and sugar in the bowl of a mixer until fluffy.
Pour the oil over the unbroken whipping cream, followed by the flour, vanilla and cocoa powder.
Pour the batter for the topping in a rectangular pan in the oven and put it in the oven at 180 °C until done.
Mix the squeezed milk and 100 grams of sugar in a bowl.
Spread the cream with the prepared cream, roll it up and let it rest for 1 hour in the refrigerator.

Млечна баница

Продукти:

400 гр. точени кори

3 бр. яйца

1 бр. ванилия

15 гр. пудра захар

150 гр. захар

120 гр. краве масло

Начин на приготвяне:

Корите се налагат една върху друга, като всяка се намазва с масло. Баницата се нарязва на квадрати и се запича на в предварително загрята фурна на 180 градуса за около 25-30 минути. Междувременно се разбиват яйцата със захарта с помощта на тел или миксер, след което се добавя прясното мляко и ванилията. Разбиват се до пълното разтваряне на захарта. Сместа се изсипва върху вече изпечените кори, които трябва да са леко охладени. Пече се още 20 минути докато баницата е напълно изпечена. Преди сервиране се поръсва с пудра захар.

Milk pie (banitsa)

Ingredients:

400 g fine crusts

3 eggs

1 vanilla

15 g powder sugar

150 g sugar

120 g butter

Method of preparation:

The crusts are placed one on top of the other, and each one is smeared with oil. The pie is cut into squares and baked in a preheated oven at 180 degrees for about 25-30 minutes.

Meanwhile, beat the eggs with the sugar using a wire or a mixer, then add the fresh milk and vanilla.

Beat until the sugar is completely dissolved. The mixture is poured over the already baked crusts, which must be slightly cooled. Bake for another 20 minutes until the pie is fully baked. Sprinkle with powdered sugar before serving.

Питка с лимец

Продукти:

200 гр. брашно от лимец

200 гр. пълнозърнесто брашно

400 гр. бяло брашно

3 с.л. олио

7 гр. суха мая

1 с.л. сол

1 с.л. захар

1 ч.ч вода

Начин на приготвяне:

Пресейте предварително брашното. Към бялото брашно се добавя брашното от лимец и пълнозърнестото брашно. Прави се кладенче и в него се слага последователно солта, захарта, олиото и маята. Налива се малко хладка вода и се разбърква. Добавя се постепенно вода, като месите, докато се получи меко тесто.

Оставя се тестото на топло, като се завива, за да втаса 30 мин.

В подходяща тава с незалепващо дъно, се разстила тестото и се оформя на питка.

Пече се на 180 градуса до готовност. Проверява се с дървена клечка.

Готовата питка се напръсква с вода. Покрива се с кърпа и се оставя да почине.

Spelled bread

Ingredients:

200 g spelled flour

200 g whole grain flour

400 g white flour

3 tablespoons vegetable oil

7 g dry yeast

1 tablespoon salt

1 tablespoon sugar

1 teacup water

Method of preparation:

Sift the flour in advance. To the white flour are added spelled flour and whole grain flour.

The concave base made and it is put into it salt, sugar, vegetable oil and yeast. Pour a little cold water and stir. Water is added gradually, as you mix, until you get a soft dough.

Leave the dough in a warm place, turning it, to rise for 30 minutes.

In a suitable tray with a non-stick bottom, save the dough and spread it on the bread.

Bake at 180 degrees until done. It is checked with a wooden stick.

The finished bread is sprinkled with sugar water. The finished bread is wrapped with a household towel.

Питка на плитки

Продукти:

42 гр. свежа мая
1 кг. брашно
1 ч.ч. прясно мляко
1 ч.ч. кисело мляко
1 щипка сода бикарбонат
3 с.л. олио
1 с.л. захар
1 с.л. сол
1 белтък

За намазване:

1 жълтък за намазване
сусам - за поръсване
50 мл олио

Начин на приготвяне:

Прясното мляко се затопля. В него се разтваря захарта и се добавя маята. Остава се да шупне. Брашното със солта се пресяват. Содата бикарбонат се добавя към киселото мляко. В пресятото брашно се прави кладенче и се добавят разбития белтък, прясното и киселото мляко, олиото и маята. Всичко се омесва добре до гладко тесто. Остава се да втаса 30-40 мин. След това се разделя на 3 топчета. Всяко топче се разточва с еднаква форма. Първото се намазва с олио и върху него се поставя второто, пак олио и накрая третото разточено топче. По средата на кората се слага кръгла чаша с отвора надолу. Останалата част се разделя на 8 части, които се сплитат на плитка, т.е. 8 плитки. Краищата им се подвиват отдолу. Остава се за 20 минути да втаса. В чашка разбиваме жълтъка с олио и мажем питката, като поръсваме отгоре със сусам. Пече се около 45 минути в умерена, предварително загрята фурна до златисто.

Bread in braids

Ingredients:

42 g dry yeast
1 kg flour
1 teacup milk
1 teacup yogurt
1 pinch baking soda
3 tablespoons vegetable oil
1 tablespoon sugar
1 tablespoon salt
1 egg white

For spreading:

1 egg yolk
sesame- for sprinkling
50 ml vegetable oil

Method of preparation:

The powdered milk will warm up. Dissolve the sugar in it and add the yeast. Let it bubble. Baking soda is added to yogurt. Make a well in the fifth bowl and add the beaten egg whites, flour and yogurt, oil and yeast. Knead everything until smooth dough. Leave to soak for 30-40 minutes. After that, divide the pasta into 3 balls. Every ball has the same shape.

First, he smears the oil and puts the paste in it, then the oil again, and then the third pointy ball.

At the bottom of the pit, he puts a round cup with the hole down. The remaining part will be divided into 8 parts, which will be braided, i.e. 8 braids.

Their edges will rise from below. Leave it to soak for 20 minutes. In a cup, beat the yolk with the oil and brush the bread, then put it on a hot stove. Bake for about 45 minutes in a preheated oven until golden.

Ретро питка с царевично брашно и сусам

Продукти:

500 гр. царевично брашно
100 гр. бяло брашно
2 с.л. кисело мляко
150 мл. прясно мляко
60 гр. масло
3 бр. яйца
21 гр. свежа мая
2 ч.л. сол
1 ч.л. захар
сусам - за поръсване

Начин на приготвяне:

Малка част от млякото се затопля, слага се към него захарта и маята. Разбърква се и се оставя за 15 минути да се активира.

В съд за месене се пресяват двата вида брашно. Отделете 1 белтък за намазване. Жълтъка заедно с останалите две яйца се добавят при брашното. След това се добавят киселото мляко, прясното мляко, солта и предварително разтопеното масло. След шупване на маята се прибавя и тя. Замесва се до получаване на меко тесто с жълт цвят и лека консистенция.

Оставя се за около два часа да бухне тестото.

На дъното на тава за печене намажете малко масло.

Късат се топки от тестото и питката се оформя на цвете.

Пече се на фурна около 160-170 градуса до готовност. Намазва се с отделения белтък и украсява със сусам. Връща се обратно във фурната за малко, за да направи блясък от белтъка. След това питката се завива да изстине.

Retro Cornbread with sesame

Ingredients:

500 g corn flour
100 g white flour
2 tablespoons yogurt
150 ml milk
60 g butter
3 eggs
21 g fresh yeast
2 tablespoons salt
1 tablespoons sugar
Sesame - for sprinkling

Method of preparation:

A small part of the milk is warmed, the sugar and yeast are added to it. It is mixed and left for 15 minutes to activate.

The two types of wheat are sifted in a sieve. Separate 1 egg white for spreading. The yolk together with the acetate of two eggs will be added to the mixture. Then add yogurt, milk, salts and pre-melted butter. After whipping the yeast, it is added as well. It is mixed until a soft dough with a yellow color and light consistency is obtained.

I leave it for about two hours for whipping.

Spread a little oil on the bottom of a baking tray.

Balls are cut from the dough and the bread is shaped into flowers.

Bake in an oven around 160-170 degrees until done. It is smeared with the separated egg white and decorated with sesame. It goes back into the oven for a bit to make the egg white shine. After that, the cake is wrapped to cool.

Содена питка с яйца и сирене

Продукти:

2 бр.яйца
300 гр. кисело мляко
400 гр. сирене
600 гр. брашно
1 бр. бакпулвер
4 с.л. олио
1 ч.л. сол
1 ч.л. захар

Начин на приготвяне:

Содата и киселото мляко се смесват и се оставят да шупнат. Пресява се брашното В кладенче от брашното се сипва шупналата сода, 1 яйце, олио, бакпулвер, захар и сол. Замесва се меко тесто.

Натрошава се сиренето и се добавя в тестото. Готовото тесто се разстила в тава за печене, която е намазана с масло и поръсена с малко брашно.

Оставя се тестото 15 мин да отлежи. Надупчва се с вилица на няколко места и се пече в предварително загрята фурна на 180 градуса.

След около 30 мин изваждаме от фурната печивото и се намазва с разбито яйце. Връща се във фурната за още 5 мин.

Soda bread with eggs with cheese

Ingredients:

2 eggs
300 g yogurt
400 g cheese
600 g flour
1 pc baking powder
4 tablespoons vegetable oil
1 teaspoon salt
1 teaspoon sugar

Method of preparation:

Baking soda and yogurt are mixed and allowed to fizz. Sieving the flour. A hole is made from flour. Pour the sifted soda, 1 egg, oil, baking powder, sugar and salt into a pre-prepared well of the flour. Knead a soft dough.

Chop the cheese and add it to the batter. The finished dough is spread in a baking tray, which is greased with oil and sprinkled with a little flour.

Let the dough rest for 15 minutes. Prick several holes with a fork and bake in a preheated oven at 180 degrees.

After about 30 minutes, take the pastry out of the oven and brush it with beaten egg. Return to the oven for another 5 minutes.

Солени мъфини

Продукти:

300 гр. брашно
1 бр. бакпулвер
½ ч.л. сол
1 с.л. захар
100 гр. настърган кашкавал
100 гр. шунка, нарязана на кубчета
2 бр. яйца
200 мл. прясно мляко
50 гр. краве масло
магданоз, босилек, чубрица, риган

Начин на приготвяне:

Смесват се съставките и се бърка до получаване на еднородна смес. Пълни се във форма за мъфини и се пече 20 -25 минути на 190 градуса.

Savory muffins

Ingredients:

300 g flour
1 baking powder
½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
100 g yellow cheese/kashkaval
100 g diced ham
2 eggs
200 ml milk
50 g butter
parsley, basil, savory, oregano

Method of preparation:

Mix the ingredients and stir until a uniform mixture is obtained. Fill in a muffin tin and bake for 20-25 minutes at 190 degrees.

Сладкиш с локум

Продукти:

- 2 бр. яйца
- 1 ч.ч захар
- 8 с. л. олио
- 2 ч.ч . брашно
- 1 ч.ч. кисело мляко
- 1 ч.л сода бикарбонат
- 1 кутия локум
- 1 каф. ч орехови ядки

Начин на приготвяне:

Яйцата се разбиват със захарта, прибавя се олиото, киселото мляко със содата, брашното. Изсипваме в намаслена тавичка, слагаме отгоре парченца локум, орехите и леко натискаме да влезнат в тестото. Печем в предварително загрята фурна 180 градуса за около 45 минути.

Sweetbread with Turkish delight

Ingredients:

- 2 eggs
- 1 tea cup sugar
- 8 tablespoons vegetable oil
- 2 tea cup flour
- 1 tea cup yogurt
- 1 teaspoon baking soda
- 1 box locum
- 1 coffee cup walnuts

Method of preparation:

Eggs are beaten with sugar, oil, yogurt with soda, flour are added. We pour into an oiled pan, put pieces of locum on top, the walnuts and gently press them to enter the dough. Bake in a preheated oven at 180 degrees for about 45 minutes

Хляб в глинен съд по тракийска рецепта

Продукти:

450 мл. топла вода
60 мл. олио
7 гр. сол
12 гр. суха мая
550 гр. брашно

Начин на приготвяне:

В голяма купа смесете голяма част от предварително пресятото брашно с маята, която не се налага предварително да активираме. Разбъркваме добре. Правим си кладенче и в него изсипваме олиото, топлата вода и солта. С дървена лъжица разбъркайте всичко, докато се усвои напълно първоначално прибавеното брашно, след което си добавяме постепенно на няколко пъти от останалото. Нужно е продуктите добре да се смесят и да се получи лепкава топка тесто. Не месете с ръце и не добавяйте повече брашно.

Покрийте купата с найлоново фолио и оставете тестото на стайна температура минимум 1 час или докато си удвои обема. Вече удвоило обема си без да се меси, го прегънете няколко пъти, като намазвявате ръцете си и оформете кръгъл хляб. Наръсете хартия за печене с брашно и изсипете отгоре оформеното тесто. Захлупете го с купата, в която е втасвало и оставете на стайна температура за още малко, докато фурната загрява.

Включете фурната на 220 градуса и сложете в средата глинения съд с капака. След като фурната достигне нужните градуси, извадете глинения съд и пренесете в него втасалия хляб, заедно с хартията за печене. Ако желаете, направете с нож леки разрези по повърхността му и поръсете с малко брашно. Захлупете съда с капака, върнете във фурната и печете 30-35 минути. След това намалете температурата на 200 градуса. Махнете капака и печете още 15 минути до златиста коричка. Охладете хляба върху решетка преди да го разрежете.

Bread in a clay pot according to a Thracian recipe

Ingredients:

450 ml hot water
60 ml vegetable oil
7 g salt
12 g dry yeast
550 g flour

Method of preparation:

In a large bowl, mix a large part of the pre-sifted flour with the yeast, which we do not need to activate in advance. We mix well. We make a well and pour the oil, warm water and salt into it. With a wooden spoon, mix everything until the initially added flour is completely absorbed, then gradually add the rest in several batches. It is necessary to mix the products well and get a sticky ball of dough. Do not knead with your hands and do not add more flour.

Cover the bowl with plastic wrap and leave the dough at room temperature for a minimum of 1 hour or until doubled in size. Now that it has doubled in volume without kneading, fold it several times, greasing your hands, and shape it into a round loaf. Dust baking paper with flour and pour the formed dough on top.

Cover it with the bowl it was in and leave it at room temperature for a little while longer while the oven heats up.

Turn on the oven at 220 degrees and put the clay pot with the lid in the middle. Once the oven has reached the required temperature, take out the clay pot and transfer the risen bread to it, along with the baking paper. If you wish, make light cuts on its surface with a knife and sprinkle with a little flour.

Cover the dish with the lid, return to the oven and bake for 30-35 minutes. Then reduce the temperature to 200 degrees. Remove the lid and bake for another 15 minutes until golden brown. Cool the bread on a wire rack before slicing.

Тутманик с яйца и сирене

Продукти:

1 кг брашно
4 бр. яйца
42 гр. свежа мая
1с.л сол
1с.л захар
200 мл кисело мляко
125 гр масло
400 гр. сирене
200 мл топла вода

Начин на приготвяне:

Разрежда се киселото мляко с 200 мл. топла вода Прибавя се маята, захарта и малко брашно. Остава се да шупне. Пресява се брашното.

Правим кладенче в брашното, в което се слагат яйцата, солта, мекото масло и шупналата мая. Отделя се един жълтък за намазване. Замесва се до меко еластично тесто.

Намазва се с масло. Остава се тестото да втасва на топло за около 40 мин.

Разделя се след това на 6 топки. Всяка топка се разточва, намазва се с мазнина, поръсва се с натрошено сирене и се навива. Подреждат се в тава за печене, която е предварително намазана с масло и поръсена с малко брашно.

Завива се печивото. За около 20 мин на топло втасва. Разбива се жълтъка с 1 с.л олио или масло и 1 с.л вода. Намазва се добре отгоре и се пече в предварително загрята фурна на 180 градуса.

Tutmanik with eggs and cheese

Ingredients:

1 kg flour
4 eggs
42 g fresh yeast
1 tablespoon salt
1 tablespoon sugar
200 ml yogurt
125 g butter
400 g cheese
200 ml hot water

Method of preparation:

Dilute yogurt with 200 ml. warm water, yeast, sugar and a little yeast are added. He lets himself be blown. The old one is waiting.

We make a well in the flour, in which we put the eggs, colts, soft flour and yeast. One yolk is separated for spread. Knead until soft and elastic.

Apply a little. Leave the dough to rise in a warm place for about 40 minutes.

It is then divided into 6 balls. Each ball is rolled out, smeared with fat, sprinkled with the top cheese and rolled up. They are prepared in a baking tray that has been previously greased with oil and sprinkled with a little flour. The pastry is wrapped. Knead for about 20 minutes in a warm place. Beat the yolk with 1 tbsp of oil or butter and 1 tbsp of water. Spread well on top and bake in a preheated oven at 180 degrees.

Ябълкова пита Роза

Продукти:

2 бр. червени ябълки
1 кг. бутертесто
50 гр. краве масло
50 гр. захар
5 гр. канела
пудра захар за декорация

Начин на приготвяне:

Ябълките се нарязват на две и се почистват от семките, след което се нарязват на тънки полумесеци. Парченцата се пускат за кратко в сладка вода, за да омекнат. Захарта и канелата се смесват.

Бутертестото се нарязва на 3 ленти. Маже се с масло по цялата дължина на кората. Поръсва се с канелената захар. Нарездат се ябълките в горната част по цялата дължина на тестото, като част от тях да излиза от тестото. Долната част от тестото се сгъва върху ябълките. Тестото се навива на руло. Всяка розичка се поръсва с канелената захар. Пекат се на 200 градуса за 40 минути. При сервиране се поръсват с пудра захар.

Apple pie Roza

Ingredients:

2 red apples
1 kg butter dough
50 g butter
50 g sugar
5 g cinnamon
powder sugar for decoration

Method of preparation:

Apples are cut in half and cleaned of seeds, then cut into thin crescents. The pieces are placed briefly in fresh water to soften. Sugar and cinnamon are mixed.

The puff pastry is cut into 3 strips. Spread oil along the entire length of the crust. Sprinkle with cinnamon sugar. Arrange the apples in the upper part along the entire length of the dough, with part of them sticking out of the dough.

The lower part of the dough is folded over the apples. The dough is rolled up. Each rose is sprinkled with cinnamon sugar. Bake at 200 degrees for 40 minutes. When serving, sprinkle with powdered sugar.