



**Продукти:**

300 мл топла вода

550-600 гр брашно

щипка сол

125 гр свинска мас

350 гр сирене

### **Начин на приготвяне:**

Пресейте брашното и солта в купа.

Направете в средата кладенче и полака започнете да сипвате вода, като бъркате с лъжица.

Замесете меко тесто, разделете го на 15 равни части.

Оформете ги на топки, поставете ги върху леко набрашнена повърхност.

Поръсете ги с брашно, покрийте ги с кърпа и оставете 30-60 минути да се отпуснат.

Разтопете маста и оставете да се охлади.

Намазнете тава с диаметър 26-28 см.

В купа натрошете сиренето.

Потопете топка в мазнината и с ръце започнете да я разтегляте над тавата.

Поставете я в средата на тавата и с издърпване изтънете краищата.

Повторете процедурата до изчерпване на тестото.

На всеки 3 кори разпределете от натрошеното сирене.

Печете 30-40 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.

Готовата баница поръсете с 1-2 с.л. студена вода, покрийте с кърпа и оставете 15-20 минути.

