



Продукти:

650-700 гр брашно + 100-150 за разточване

100 мл топла вода

20 гр прясна мая*

1 с.л. захар
1 ч.л. сол
5 с.л. кисело мляко
3 яйца - единият жълтък е за намазване
2 с.л. растителна мазнина

За плънка:

200 гр настърган кашкавал (сирене Eidam или Gauda)
120 гр меко краве масло

За глазиране:

1 жълтък
1 с.л. вода
1 с.л. растителна мазнина
бучка краве масло

Начин на приготвяне:

Разтворете в купа маята и захарта в 100 мл топла вода, покрийте я с фолио и оставете 10-15 минути да втаса на топло.

В купа пресейте брашното и солта, направете кладенче в средата.

Разбийте леко двете яйца и белтъка на третото яйце в купа.

Прибавете киселото мляко и растителната мазнина, разбъркайте.

В кладенчето изсипете втасалата мая, млечно-яйчната смес и замесете меко тесто.

Извадете го върху набрашнена повърхност и хубаво го омесете.

Покрийте го с кърпа и оставете да отпочине 15 минути.

Разделете го на 8 еднакви по големина части.

Всяка разточете на кора с диаметър 15-20 см.

Намажете я с меко масло, поръсете с настъргана кашкавал.

Завийте на руло, а след това на охлюв и подредете в намазнена или покрита с хартия за печене тава с диаметър 28 см.

Оставете тутманика покрит с прозрачно фолио или кърпа да втаса 20-30 минути.

Намажете го с разбития с вода и мазнина жълтък.

Печете 20-25 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.

Извадете го от фурната, намажете с бучка масло и покрийте с кърпа за 10-15 минути.

** Тестото можете да заместите от вечерта и оставите в хладилника, но тогава е необходимо да намалите количеството на маята на 15 гр., ако е прясна и да удвоите времето на втасване. Преди да работите с него, оставете го да се отпусне за 20-30 минути на стайна температура.*



Eva Toneva