



Продукти:

20 гр прясна мая
150 мл прясно мляко
150 мл топла вода
500-600 гр брашно
200 гр масло+1 с.л.
1 ч.л. захар
1 ч.л. сол
350 гр сирене
3 яйца

Начин на приготвяне:

Загрейте млякото, разтворете в него маята и захарта.

Покрийте и оставете да втаса 10 минути на топло.

В купа пресейте брашното и солта.

Направете в средата кладенче и в него изсипете втасалата мая и топлата вода.

Замесете гладко и еластично тесто.

При нужда добавете допълнително вода или брашно.

Оформете топка, поставете я в намазнена купа, покрийте и оставете на топло да втаса до удвояване на обема – 40-60 минути.

Разтопете и леко охладете маслото.

Премесете с половината количество втасалото тесто, като добавяте лъжица по лъжица и месите хубаво – тестото трябва да поеме хубаво цялата мазнина, преди да добавите допълнително.

Разделете тестото на 5 равни части.

Оставете ги под кърпа да починат 5-10 минути.

Разбийте яйцата, към тях прибавете натрошеното сирене и разбъркайте.

Намазнете хубаво кръгла тава с диаметър 28 см с разтопено масло.

Всяка топка тесто разточете или разтеглете с ръце до образуване на тънка кора с размерите на тавата.

Пренесете в тавата първата кора, поръсете с разтопено масло и поставете 1/4 от яйчната смес.

Подредбата продължава до изчерпване на продуктите.

След поставяне на последната кора, нарежете тутманика на триъгълници, квадрати или ромбове.

Полейте с останалата мазнина.

Печете 20-30 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.

Извадете от фурната и намажете с 1 с.л. масло, завийте с кърпа и оставете покрит 15-20 минути.