



**Продукти:**

400-450 гр брашно + за разточване

250 мл топло прясно мляко

15 гр прясна мая

2 ч.л. захар  
1 ч.л. сол  
2 ч.л. зехтин  
няколко капки лимонов сок

### **Плънка:**

200 гр сирене  
1 яйце

### **За намазване:**

2 с.л. свинска мас  
2 с.л. краве масло

### **Заливка:**

125 гр краве масло

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете маята и захарта в половината прясно мляко, покрийте и оставете да втаса 10 минути.

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

Прибавете в него втасалата мая, зехтина и лимоновия сок.

Замесете гладко и меко тесто, покрийте го с кърпа и оставете да почине 10-15 минути.

Разтопете свинската мас и кравето масло, охладете ги леко.

Разделете тестото на 2 равни части.

Разточете всяка на квадрат със страна 40-50 см.

Намажете кората с разтопената мазнина, разделете я мислено на три и прегънете към средата едната третина.

Намажете третината с мазнина и върху нея прегънете другата третина, намажете отново с мазнина.

Получава се правоъгълник, разделете го мислено на три.

Прегънете едната третина, намажете я с мазнина, върху нея сгънете другата третина.

Полученият малък квадрат увийте в прозрачно фолио и охладете за 30 минути в хладилната камера.

По описания начин оформете и втората кора.

Разточете охладеното тесто и повторете процедурата с двете кори до образуване на квадрат.

Охладете за още 30 минути тестото.

Поставате хартия за печене в тава с размери 33x23 см.

Натрошете сиренето, прибавете към него разбитото яйце.

Разтопете кравето масло за заливката и леко го охладете.

Разточете корите на правоъгълник с размерите на тавата за печене.

Поставете едната в тавата, равномерно върху нея разпределете плънката.

Покрийте с втората кора, леко притиснете краищата.

Нарежете баницата на парчета с форма по желание.

Залейте равномерно с разтопеното краве масло.

Поставете баницата в студена фурна, печете я 20 минути само отдолу на 200 градуса,

след това опечете отгоре.

Извадете от фурната, покрийте с кърпа и оставете баницата да омекне 10-15 минути.

По желаниа я намажете с бучка масло и поднесете топла.

\* Оригиналната [рецепта](#) е на Ивейн. :)