

Этот пирог готовят из тонко раскатанного вытяжного теста. Можно купить готовое тесто «фило», но лучше приготовить именно вытяжное тесто самостоятельно.



Так как, при использовании домашнего вытяжного теста пирог получается вкуснее и ароматнее. Рецепт этого пирога создан по мотивам известной болгарской «банницы».

Состав вытяжного теста:

- 250 грамм муки;
- 0,5 чайных ложки соли;
- Щепотка соды (на кончике ножа);
- 3 столовые ложки растительного масла;
- 100-150 грамм горячей воды.

Приготовление вытяжного теста:

Смешайте муку с солью и содой, добавьте растительное масло и горячую воду. Замесите мягкое некрутое тесто. Вымесите тесто в течение 10-15 минут. Смажьте растительным маслом. Переложите в миску или кастрюльку и накройте крышкой. Оставьте тесто для вызревания на 30 минут.

Состав начинки:

200-300 грамм брынзы;

2 сырых куриных яйца.

Брынзу потрите на крупной терке. Яйца разбейте с помощью вилки до однородной массы, как для омлета.

Приготовление пирога.

Вытяжное тесто разделите на 9-11 частей в зависимости от размера используемой формы.

Сформируйте из них шарики и смажьте каждый растительным маслом. Возьмите большое хлопчатобумажное полотенце. Застелите им стол и поочередно раскатывайте тесто скалкой на полотенце. Не забывайте накрывать оставшиеся части теста крышкой, чтобы не подсыхало.

Раскатывайте тесто сначала от центра к краям, затем раскатывайте края, переверните тесто и снова раскатывайте от центра к краям, затем переверните и повторите операцию. Когда скалкой тесто раскатывать уже невозможно. Берем тесто и вытягиваем его руками, стараясь не порвать. Чтобы вытянуть края теста кладем его на полотенце так, чтобы края свисали на 2-3см со стола и осторожно вытягиваем пальцами. Первые пять слоев теста вытягивать довольно сложно, но последующие вытягиваются

достаточно быстро, так как, приобретается определенный навык в этом занимательном деле. Готовый слой теста настолько тонок, что вы легко видите рисунок и текстуру ткани полотенца на котором он лежит.

Форму для пирога смажьте растительным маслом. Положите слой теста. Смажьте его взбитым яйцом, затем посыпьте натертой брынзой. Накройте следующим слоем теста, намажьте яйцом, используя плоскую кисточку, посыпьте натертой брынзой и т.д. Продолжайте операцию до тех пор, пока у Вас не останется последний слой теста. Верх пирога нужно смазать растительным маслом. Выпекайте пирог при температуре 180°C приблизительно 40 минут до зарумянивания.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.