



Питка „ОВЧИЦА”



Продукти: 1кг. брашно /и около 100-150 гр за поръсване при месенето/, 2 яйца, 1с. л. сол, 1с. л. оцет, 1с. л. олио, 1кисело мляко, 1кубче мая, 1с. л. захар, 50гр. масло, 2 жълтъка, около 100-150гр. сирене, фолио и хартия за печене.

Приготвяне: Маята се разтваря в 3-4 с. л. хладка вода със захарта. Престоява 10 минути. През това време в дълбок съд се пресява брашното, прави се кладенче, в което се прибавят двете цели яйца, солта, оцета, олиото, киселото мляко и накрая разтворената мая. Замесва се меко тесто. Остава се да втаса на топло, докато удвои обема си /при мен отне около един час/. След това се премесва, като се удря в плота 100 пъти /тази стъпка я изпълни мъжът ми 😊/, ако сте насъбрали на някой това е добър начин да си успокоите нервите 😊. Тестото се разделя на две части. Разточват се, като едната се намазва с разтопеното масло и натрошеното сирене, а втората се поставя отгоре. Притискат се добре. Режат се дълги ивици, които се оформят на рула. Остава се една част за глава, крака и уши. В тавичка покрита с хартия за печене се нареждат всички части, докато ви се получи вашата ОВЧИЦА 😊. За очички и уста използвах карамфил, но може и черен пипер. Прави се борд от алуминиевото фолио, и се оставя отново да втаса. След около час, се намазва с двата жълтъка, оформя се ако има нужда и се пече в предварително загрята фурна на 200°. Наблюдавате, за да не ви изгори от горната страна много бързо. Нашата ОВЧИЦА, изядохме с най-различни мезета и добавки-масло, мед, св, филе, кашкавал, шарена сол /или пой пипер, както я наричаме във Варна/. Изборът е изцяло Ваш 😊 п.с. Подобна овчица, видях в интернет. По късно разбрах, че е от козуначено тесто. Надявам се и моята ОВЧИЦА да Ви хареса 😊