



Продукти:

- 400 мл топла вода
- 20 г мая
- 1 с.л. захар
- 1 с.л. сол
- 100 мл олио
- 3 яйца
- 800 г (1300 мл) брашно
- 400 г сирене

Приготвяне:

1. Маята се активира със захарта и топлата вода

2. Жълтъкът се отделя от белтъкът, жълтъкът е за намазване, а белтъкът се използва в тестото
3. Замесва се меко тесто от брашното, от активираната мая, солта и олиото.
4. Тестото се оставя се да втаса (около 40 минути, но може да отнеме и повече време)
5. След като втаса, тестото се разделя на 3 топки
6. Всяка топка се разточва на лист, намазва се с олио и се поръсва с натрошено сирене
7. Всяка следваща топка се разточва, слага се върху предходната и се поръсва с натрошено сирене



8. Трите листа се завиват на руло и се нарязват напречно (на „охлюви“) с дебелина 2 см
9. „Охлювите“ се нареждат в тава, след което отгоре се намазват с разбит с олио жълтък
10. Оставя се да втаса още 15 минути
11. След като е втасала, месеницата се слага в предварително загрята на 160°C-180°C фурна
12. Пече се докато се зачерви отгоре, като ако започва да се препича отгоре, но вътре не е опечена, може да се намали температурата на фурната или да се покрие с фолио
13. Може да се поднесе с айрян



Източник:

- https://recepti.gotvach.bg/r-45311-%D0%9C%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D0%B8