

Семейни рецепти за малки и големи вълшебници

Family recipes for young and old wizards

Да ти е сладък хлябът!

May your bread be sweet!

Традиционни български милинки	Traditional Bulgarian Cuties
<p>Продукти</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 кг. Брашно ➤ 450 мл. прясно мляко ➤ 5 яйца ➤ 40 гр. Мая ➤ 50 гр. захар ➤ 50 мл. олио 	<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 kg flour ➤ 450 ml milk ➤ 5 eggs ➤ 40 g yeast ➤ 50 g sugar ➤ 50 ml vegetable oil
<p><u>За заливка :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 190 гр. масло ➤ 200 гр. сирене ➤ 25 гр. сол ➤ 70 гр. брашно 	<p><u>For filling :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 190 g butter ➤ 200 g feta cheese ➤ 25 g salt ➤ 70 g flour
<p>Начин на приготвяне:</p> <p>Замесва се тесто от брашното, размитата в прясното мляко с температура 25-30 гр. мая и солта. Остава се да втасва около 60 мин. Оформят се малки топчета, нареждат се в тава, намазана с мазнина и се оставят да втасват още 30 мин. Заливат се с приготвената заливка и се пекат в предварително загрята фурна на 180 гр. за 40 мин.</p>	<p>Method of preparation:</p> <p>Knead the dough from the flour, diluted in milk with a temperature of 25-30 g of yeast and salt. Leave to rise for about 60 minutes. Form small balls, arrange in a pan greased with fat and leave to rise for another 30 minutes. Pour the prepared filling and bake in a preheated oven at 180 g for 40 minutes.</p>

***Традиционни български
мини банички със сирене и
спанак***

Продукти

За корите:

- 400 гр. брашно
- 12 мл. олио
- 12 мл. оцет
- 10 гр. сол

За пълнеж:

- 250 гр. спанак
- 100 гр. сирене
- 50 гр. кисело мляко
- 1 яйце

За намазване и слепване:

- 20 мл. растително масло
- 35 гр. краве масло
- 40 гр. брашно

За поръсване:

- 50 гр. краве масло

Начин на приготвяне:

Тестото се замесва при температура 19-20⁰С, като брашното предварително се пресява, разполага се във вид на кладенче. Готварската сол и киселината се поставят в средата на кладенчето, прибавя се вода и с помощта на шпатула се замесва тесто. Замесеното тесто отлежава 15 мин. при температура 20⁰ С, след това се разделя на топки и се разточва на тънки кори. Спанакът се измива, почиства и нарязва. Задушва се и към него се добавят сиренето, яйцето и киселото мляко. Навитите банички се пекаат при 200-220⁰С.

***Traditional Bulgarian mini
patties with feta cheese and
spinach***

Ingredients

- 400 g flour
- 12 ml vegetable oil
- 12 ml vinegar
- 10 g salt

For filling :

- 250 g spinach
- 100 g feta cheese
- 50 g yogurt
- 1 egg

For spreading and gluing:

20 ml vegetable oil
35 g butter
40 g flour

For sprinkling:

- 50 g butter

Method of preparation:

The dough is kneaded at a temperature of 19-20⁰ C, the flour is pre-sifted, placed in the form of a well. Place the salt and acid in the middle of the well, add water and knead the dough with a spatula. The kneaded dough is aged for 15 minutes at a temperature of 20⁰ C, then divided into balls and rolled into thin crusts. The spinach is washed, cleaned and chopped. Stew and add the cheese, egg and yogurt. The rolled patties are baked at 200-220⁰С.

<p style="text-align: center;"><i>Традиционна българска празнична погача</i></p> <p>Продукти</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1,5 кг. Брашно ➤ 300 гр. кисело мляко ➤ 200 мл. Вода ➤ 3 яйца /1 жълтък за намазване се отделя/ ➤ 20 гр. сол ➤ 20 гр. захар ➤ 40 мл. олио ➤ 40 гр. мая ➤ 50 гр. масло ➤ 300 гр. сирене ➤ 30 гр. поръски от семена <p>Начин на приготвяне:</p> <p>Замесва се тесто от брашното, киселото мляко и водата, 2 яйца +1 белтък, сол, захар, олио и размитата в хладка вода мая. Остава се да втаса за около 30 мин., след което се размесва и се формува в намаслена тава за печене, маже се с масло и в отделните елементи се поставя натрошено сирене. Втасва около 40 мин. и се маже с разбитият жълтък. Пече се при температура 200-220⁰ С.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Traditional Bulgarian Festive bread</i></p> <p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1.5 kg flour ➤ 300 g yogurt ➤ 200 ml water ➤ 3 eggs / leave 1 egg yolk for spreading / ➤ 20 g salt ➤ 20 g sugar ➤ 40 ml vegetable oil ➤ 40 g yeast ➤ 50 g butter ➤ 300 g feta cheese ➤ 30 g sprinkles of seeds <p>Method of preparation:</p> <p>Knead dough from flour, yogurt and water, 2 eggs +1 egg white, salt, sugar, oil and yeast diluted in lukewarm water. Leave to rise for about 30 minutes, then mix and form in an oiled baking tray, grease with butter and put grated cheese in the individual elements. Leave to rise for about 40 minutes and spread with the beaten yolk. Bake at a temperature of 200-220⁰ C.</p>
--	--

<p style="text-align: center;"><i>Традиционни български еклери</i></p> <p>Продукти</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 75 гр. брашно ➤ 75 мл. вода ➤ 30 гр. масло ➤ 2 яйца ➤ сол <p>Начин на приготвяне:</p> <p>Водата, мазнината и солта се загряват до кипене. Брашното се прибавя бързо и наведнъж. Намалява се котлона и сместа се бърка 5-10 мин. с дървена шпатула, докато се превърне в еднородна тестена топка, отделяща се от стените на съда. Запарената смес се охлажда до температура 50-60⁰ C. Прибавят се едно по едно при непрекъснато разбъркване яйцата. Всяко следващо се прибавя, когато сместа напълно е поела предишното. Тестото се дресира с накъдрен шприц под формата на малки сфери. Изпичат се при температура 200-220⁰ C. След изстиване се пълнят с тънък шприц с крем и шоколадов мус в образувалата се въздушна камера.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Traditional Bulgarian Profiteroles</i></p> <p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 75 g flour ➤ 75 ml water ➤ 30 g butter ➤ 2 eggs ➤ salt <p>Method of preparation:</p> <p>Heat the water, fat and salt to boiling. The flour is added quickly and all at once. Reduce the heat and stir the mixture for 5-10 minutes with a wooden spatula until it becomes a homogeneous dough ball, separating from the walls of the vessel. The steamed mixture is cooled to a temperature of 50-60⁰ C. Add the eggs one by one, stirring constantly. Each subsequent one is added when the mixture has completely absorbed the previous one. The dough is trained with a curling iron in the form of small spheres. Bake at a temperature of 200-220⁰ C. After cooling, fill with a thin syringe with cream and chocolate mousse in the formed air chamber.</p>
---	--

Традиционен български тиквеник

Продукти

- 750 гр. брашно
- 2 яйца
- 15 гр. мая
- 15 гр. сол
- 8 гр. захар
- 220 мл. Вода
- 70 гр. олио
- 70 гр. масло

Пълнеж :

- 750 гр. тиква
- 70 гр. захар
- 40 гр. орехови ядки
- 2 гр. канела

Начин на приготвяне:

Замесва се тесто с мая, което се оставя да втасва. Разточват се кори и след като поизсъхнат, върху всяка се ръси от мазнината и пълнежа, приготвен от настърганата тиква, захарта, ореховите ядки и канелата. Навива се на руло и се поставя в тава във вид на охлюв. Поръсва се с мазнината и се пече във фурната.

Traditional Bulgarian Pumpkin pastry

Ingredients

- 750 g flour
- 2 eggs
- 15 g yeast
- 15 g salt
- 8 g sugar
- 220 ml water
- 70 g vegetable oil
- 70 g butter

For stuffing :

- 750 g pumpkin
- 70 g sugar
- 40 g walnuts
- 2 g cinnamon

Method of preparation:

Knead the dough with yeast, which is left to rise. Roll out the crusts and after they dry, sprinkle each one with the fat and the filling prepared from the grated pumpkin, sugar, walnuts and cinnamon. It is rolled up and placed in a tray in the form of a snail. Sprinkle with fat and bake in the oven.

Традиционни български козуначени кифли с мармалад

Продукти

- 500 гр. брашно
- 90 мл. олио
- 160 мл. прясно мляко
- 2 яйца
- 90 гр. захар
- 20 гр. мая
- 6 гр. сол

Пълнеж :

- 180 гр. мармалад

За намазване и посипване:

- 1 яйце
- 20 гр. захар

Начин на приготвяне:

Приготвя се тесто с мая, което се поставя в съд и се оставя да съзрява около 2 часа. По време на втасването се премесва един път. Съзрялото тесто се разделя на 10 топки, които се намазват с мазнина. С дървен валеж всяка топка се разточва, за да придобие елипсовидна форма. Намазва се с мармалад, горният край леко се разтегля до получаване на триъгълник, навива се на руло и се оформя във вид на кифла. Кифлите се слагат в тава, предварително намазана с мазнина и се оставят повторно да втасват. Намазват се с разбитите яйца и се поръсват със захар и се пекаат при температура 180-200⁰С.

Traditional Bulgarian Easter muffins with jam

Ingredients

- 500 g flour
- 90 ml vegetable oil
- 160 ml milk
- 2 eggs
- 90 g sugar
- 20 g yeast
- 6 g salt

For stuffing :

- 180 g jam

For spreading and filling:

- 1 egg
- 20 g sugar

Method of preparation:

Prepare yeast dough, which is placed in a bowl and left to mature for about 2 hours. Stir once during fermentation. The ripe dough is divided into 10 balls, which are greased. With a wooden roller, each ball is rolled to acquire an elliptical shape. Spread with jam, the upper end is slightly stretched to obtain a triangle, rolled into a roll and shaped into a muffin. The muffins are placed in a pan pre-greased and left to rise again. Spread with beaten eggs and sprinkle with sugar and bake at a temperature of 180-200⁰С.

<p style="text-align: center;"><i>Традиционна домашна българска вита баница</i></p> <p>Продукти</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 900гр. брашно ➤ 10 гр. захар ➤ 5 гр. сол ➤ 250 мл. прясно мляко ➤ 250 гр. сирене ➤ 30 гр. мая ➤ 4 яйца ➤ 80 гр. масло <p>Начин на приготвяне:</p> <p>Замесва се тесто от брашното, солта, млякото, маята, захарта и едно яйце. Тестото се разделя на 6 топки, поръсват се с брашно и се оставят да втасат. След това се ръси с брашно и се точи кора, докато се оформят шестте кори. Корите се мажат с масло и се поръсват със сирене и яйца. Всички кори с помощта на кърпа се завиват на руло. Нарездат се в намаслена тава. Намазва се с масло отгоре баницата и се пече в умерена фурна, предварително затоплена. Изпечената баница се напръсква с вода и се завива с кърпа.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Traditional Homemade Bulgarian twisted pie /banitsa/</i></p> <p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 900g flour ➤ 10 g sugar ➤ 5 g salt ➤ 250 ml milk ➤ 250 g cheese ➤ 30 g yeast ➤ 4 eggs ➤ 80 g butter <p>Method of preparation:</p> <p>Knead dough from flour, salt, milk, yeast, sugar and one egg. Divide the dough into 6 balls, sprinkle with flour and leave to rise. Then sprinkle with flour and grind the crust until the six crusts are formed. The crusts are smeared with butter and sprinkled with cheese and eggs. All crusts are rolled up with a towel. Arrange in a greased pan. Spread butter on top of the pie and bake in a moderate oven, preheated. The baked pie is sprayed with water and wrapped in a towel.</p>
---	---