Банница болгарская

слоеное дрожжевое тесто -1 упаковка; -творог 2-3 пачки ( у меня было 2 шт 5% и 9%, в следующий раз положу 3); -мед 2-3 столовых ложки; -1 яйцо (у меня было большое); -сливочное масло примерно 1/4 пачки; -молоко (примерно половина стакана); -сахарный песок 2 столовых ложки. Слоеное тесто тонко раскатать, я для удобства разделила рулончик на 2 части, на него выложить смесь творога и меда и скатать тесто по широкому краю в рулет (т.е. должна получиться длинная тонкая колбаса). Смазать форму маслом (я смазала оливковым) и выложить рулет в форме спирали. Со вторым куском теста проделать тоже самое. Из упаковки теста у меня рулет занял всю сковороду диаметром 28 см. Далее я надрезала от центра к краю все изделие, покрыла пищевой пленкой и убрала в холодную духовку на 2 часа, может можно и меньше, но меня дома не было и тесто меня поджидало именно этот срок. Тесто не соврать увеличилось наверно раза в три, выглядело очень красиво и аппетитно, жалею что стормозила и не засняла. Подошедшее тесто надо смазать растопленным сливочным маслом, форму слегка потряхивать чтоб масло проникло во все разрезы и щели, но аккуратненько чтоб тесто не опало. После этого надо взбить ( я в шейкере) яйцо, сахар и молоко и этой смесью залить тесто. Все. Ставим в разогретую духовку. У меня было 180-190 градусов, пеклось примерно минут 30 (до золотой, красивой корочки). Готовую баницу можно смазать маслом. Получилось необычно, вкусно. Не приторно, не сухо &#8211;не влажно, это лучше ватрушки. Моей семье очень понравилось. Вот фото готовой баницы.

