

Традиционна българска коледна погача

Traditional Bulgarian Christmas cake

Продукти :

- 1 кг брашно
- 20 мл. олио
- 350 мл. кисело мляко
- 200 мл. прясно мляко
- 3 яйца
- 1 жълтък за намазване
- 5 гр. захар
- 10 гр. масло
- 5 гр. сол
- 5 гр. сода бикарбонат
- 10 гр. сусам
- 20 гр. мая

Ingredients:

- 1 kg flour
- 20 ml vegetable oil
- 350 ml yogurt
- 200 ml milk
- 3 eggs
- 1 yolk to spread
- 5 g sugar
- 10 g butter
- 5 g salt
- 5 g bicarbonate of soda
- 10 g sesame
- 20 g yeast

Начин на приготвяне :

В голям съд правим кладенче в два пъти пресятото брашно. Сипваме леко затопленото прясно мляко, в което сме разтворили маята, солта и захарта, след това слагаме киселото мляко с разтворената в него сода за хляб. Слагаме две яйца и белтъка от третото яйце, олиото и започваме да месим. Омесваме хубаво меко тесто и го разделяме на три топки. Всяка топка се разточва или се тегли, намазва се с масло и се завива на хубаво руло. Така се приготвят и другите две топки. Рулата се изтеглят и се сплитат като плитка, която се слага в намаслена тава. Оформя се с ръка, намазва се леко отгоре с олио и се оставя да втаса на стайна температура. След като втаса \увеличи два пъти обема си\, я намазваме с жълтъка смесен с малко олио. Печем в умерена фурна.

Method of preparation:

In a large bowl, make a well in the twice sifted flour. Pour the slightly warmed milk in which we have dissolved the yeast, salt and sugar, then put the yogurt with the baking soda dissolved in it. Put two eggs and the egg white from the third egg, the oil and start kneading. Knead a nice soft dough and divide it into three balls. Each ball is rolled or pulled, greased with oil and rolled into a nice roll. This is how the other two balls are prepared. The rolls are pulled out and braided like a braid, which is placed in an oiled pan. Form by hand, lightly grease the top with oil and leave to rise at room temperature. After it rises \ doubles its volume \, we spread it with the yolk with a little oil. Bake in a moderate oven.

Традиционна баклава от готови кори

Traditional baklava from ready crusts

Продукти

- 500 гр. готови кори
- 100 гр. орехови ядки
- 2 гр. канела
- 250 мл. олио

Ingredients

- 500 g ready crusts
- 100 g walnuts
- 2 g cinnamon
- 250 ml vegetable oil

За заливка :

- 500 гр. захар
- 400 мл вода
- 2 мл винена киселина/лимонтозу

For filling :

- 500 g sugar
- 400 ml water
- 2 ml tartaric acid/ limontuzu

Начин на приготвяне:

Готовите кори се налагат една върху друга, като помежду им се наръсва мазнина. Плънката се поставя по средата на едно място. Наложените кори се нарязват на триъгълници. Между нарязаните парчета се изсипва гореща мазнина. Баклавата се пече във фурна на умерена температура до зачервяване. Сиропът ври 10-12 минути, прибавя се винената киселина/лимонтозу и се отстранява от огъня. Изпечената баклава престоява 10-12 часа и след това се залива с хладкия сироп. Остава се да поеме заливката.

Method of preparation:

The finished crusts are stacked on top of each other, with fat growing between them. The filling is placed in the middle in one place. The imposed crusts are cut into triangles. Pour hot fat between the cut pieces. Bake the frozen baklava in an oven at a moderate temperature until golden brown. The syrup boils for 10-12 minutes, add tartaric acid and remove from heat. Baked baklava stays for 10-12 hours and then pour lukewarm syrup.

Традиционен български козунак

Traditional Bulgarian Easter bread

Продукти :	Ingredients:
<input type="checkbox"/> 900 гр. брашно	900 g flour
<input type="checkbox"/> 270 мл. олио	270 ml vegetable oil
<input type="checkbox"/> 315 гр. захар	315 g sugar
<input type="checkbox"/> 5 гр. сол	5 g salt
<input type="checkbox"/> 5 яйца	5 eggs
<input type="checkbox"/> 18 гр. мая	18 g yeast
<input type="checkbox"/> 200 мл. мляко	200 ml milk
<input type="checkbox"/> 50 гр. бадемови ядки	50 g almonds
<input type="checkbox"/> 50 гр. орехови ядки	50 g walnuts
<input type="checkbox"/> 50 гр. стафиди	50 g raisins
<input type="checkbox"/> 2 гр. лимонова кора	2 g lemon peel
<input type="checkbox"/> 10 мл ром	10 ml essence rum
<input type="checkbox"/> 50 гр. захар за поръсване	50 g sugar for sprinkling
<input type="checkbox"/> 1-2 жълтъка за намазване	1-2 yolks to spread

Начин на приготвяне:

В хладко мляко, разрежено с малко вода, се разбива маята, като се прибавя малко брашно и захар. Върху маса или в по-широк съд се пресява брашното. Прави се венец и се слага солта. Яйцата се разбиват с топло мляко и малко захар. Получената смес се прибавя към брашното, заедно с активираната мая. Всичко това се бърка, като при месенето натестото ръцете често се потапят в мазнина. При това в тестото, трябва да се образуват въздушни мехурчета. След първото втасване на тестото се късат парчета, които се разтягат върху масата, във вид на руло. Вземат се три от тях и се прави плитка. Слагат се в предварително намазана тава и се оставят втори път да втасат за 30 минути. Намазват се с разбити жълтъци и малко олио. Върху готовите козунаци се поставят орехови и/или бадемови ядки, а в самото тесто още при месенето могат да се поставят стафиди. Така приготвените козунаци се пекът в средно топла фурна на 180-200 градуса.

Method of preparation:

In lukewarm milk, diluted with a little water, beat the yeast, adding a little flour and sugar. Sift the flour on a table or in a wider bowl. Make a wreath and add salt. Beat the eggs with warm milk and a little sugar. The resulting mixture is added to the flour together with the activated yeast. All this is mixed up, and when kneading the dough, the hands are often dipped in fat. At the same time, air bubbles should form in the dough. After the first leavening of the dough, pieces are broken, which are stretched on the table in the form of a roll. Take three of them and make a braid. Place in a pre-greased pan and leave to rise a second time for 30 minutes. Spread with beaten egg yolks and a little oil. Walnuts and / or almonds are placed on the prepared Easter cakes, and raisins can be placed in the dough during kneading. The Easter cakes prepared in this way are baked in a medium-warm oven at 180-200 degrees.

Традиционни български бисквити с парченца шоколад

Traditional Bulgarian biscuits with pieces of chocolate

Продукти:

- 375 гр. брашно
- 225 гр. масло
- 170 гр. кафява захар
- 170 гр. бяла захар
- 2 яйца
- 1 чаена лъжичка ванилия
- 1 чаена лъжичка бакпулвер
- 200 гр. шоколад

Ingredients:

- 375 g flour
- 225 g butter
- 170 g braun sugar
- 170 g white sugar
- 2 eggs
- 1 teaspoon vanilla
- 1 teaspoon baking powder
- 200 g chocolate

Начин на приготвяне:

Маслото плюс двата вида захар и се разбиват на средна скорост с миксер до еднородна смес. Добавят се останалите продукти и се разбиват още две минути. Готовата смес се формира на салам с дебелина около четири сантиметра и се оставя да почине в плюсов хладилник за два часа. Преди изпичане се режат кръгове от салама около половин сантиметър и се изпичат на предварително загрята фурна на 190 градуса за осем минути.

Method of preparation:

Butter plus both types of sugar and beat on medium speed with a mixer until smooth. Add the remaining products and beat for another two minutes. The finished mixture is formed into a salami about four centimeters thick and left to rest in a positive refrigerator for two hours. Before baking, cut salami circles about half a centimeter and bake in a preheated oven at 190 degrees for eight minutes.

Традициони гризини с лучен дип

Traditional snacks with onion dip

Продукти :

- 1 кг брашно тип 00
- 25 гр. сол
- 500 гр. вода
- 250 гр. маргарин
- 7 гр. бакпулвер
- 100 гр. пармезан

Ingredients :

- 1 kg flour 00
- 25 g salt
- 500 g water
- 250 g margarine
- 7 g baking powder
- 100 g parmesan

Продукти за лучения дип:

- 350 гр. кромид лук
- 350 гр. крема сирене
- 80 гр. майонеза
- 1 чаена лъжичка чесън на гранули
- ½ чаена лъжичка бял пипер
- ½ чаена лъжичка сол
- 1 супена лъжица захар
- 50 мл бяло вино

Ingredients for onion dip:

- 350 g onion
- 350 g cream cheese
- 80 g mayonnaise
- 1 teaspoon garlic granules
- ½ teaspoon white pepper
- ½ teaspoon of salt
- 1 tablespoon of sugar
- 50 ml white wine

Начин на приготвяне :

В тестомесачка се добавят последователно: брашното и бакпулвера; маргарина; водата; солта и накрая пармезана минута преди да се извади тестото. Разточва се сантиметър дебело, реже се на ивици отново по сантиметър. Пече се на 190 градуса за 8-10 минути.

Method of preparation:

In a dough mixer add in sequence: flour and baking powder; margarine; water; salt and finally parmesan for a minute before removing the dough. Roll out a centimeter thick, cut into strips again by a centimeter. Bake at 190 C degrees for 8-10 minutes.

Начин на приготвяне на лучения дип:

Кромидът се нарязва на дребно, след което се карамелизира заедно с виното и захарта. Остава се да изстине. В купата на миксера се поставят останалите продукти и се разбиват на умерена скорост. Накрая се добавя карамелизирания лук. Готовият дип се оставя в хладилника за два часа.

Method of preparation onion dip:

The onion is cut into small pieces, then caramelized together with the wine and sugar. Allow to cool. Place the remaining products in the bowl of the mixer and beat at a moderate speed. Finally, add the caramelized onions. The finished dip is left in the refrigerator for two hours.

Традиционно брауни

Traditional brownies

Продукти :

- 115 гр. брашно
- 6 яйца
- 450 гр. захар
- 340 гр. масло
- 115 гр. какао
- 50 гр. лешник
- 340 гр. ковертюр

Ingredients:

- 115 g flour
- 6 eggs
- 450 g sugar
- 340 g butter
- 115 g cocoa
- 50 g hazelnut
- 340 g couverture

Начин на приготвяне:

На водна баня се разтапят шоколада и маслото. В отделен съд се разбиват яйцата и захарта и се добавят шоколада и маслото. Накрая се добавят брашното, какаото на прах и ядките. Сместа се изсипва в подходяща форма и се пече в предварително загрята фурна на 180 градуса за 5 минути, след което се намаля на 160 градуса за 20-25 мин.

Method of preparation:

Melt the chocolate and butter in a water bath. In a separate bowl, beat the eggs and sugar and add the chocolate and butter. Finally, add the flour, cocoa powder and nuts. The mixture is poured into a suitable form and baked in a preheated oven at 180 degrees for 5 minutes, then reduced to 160 degrees for 20-25 minutes.

Традиционна българска сладка баница с локум

Traditional Bulgarian Banitsa - Homemade sweet pie with delight pieces

Продукти:

Ingredients:

<input type="checkbox"/> 500 гр. финни кори за баница	500 g fine pastry crusts
<input type="checkbox"/> ½ чаени чаши брашно	½ tea cups flour
<input type="checkbox"/> 1 ½ чаени чаши захар	1 ½ tea cups of sugar
<input type="checkbox"/> 1 бакпулвер	1 baking powder
<input type="checkbox"/> 2 ванилии	2 vanilla
<input type="checkbox"/> 280 гр. цветен локум	280 g colored delight
<input type="checkbox"/> 3 яйца	3 eggs
<input type="checkbox"/> 3 супени лъжици олио	3 tablespoons vegetable oil

Начин на приготвяне :

В подходящ съд смесете яйцата, брашното, олиото, ванилията и 1/2 ч.ч. захар. Разбъркайте до получаването на кексова смес. Разстелете фините кори и отделете една кора. Намажете я обилно с получената смес и я покрийте с втора кора. В тесния край на кората сложете парченца локум и навийте на стегнато руло. Навитите кори може да сложите в кръгла или правоъгълна тава, предварително намазнена. Повторете до изчерпване на продуктите. Локумената баница се пече в предварително загрята на 190 градуса фурна с вентилатор до готовност. Докато баницата се пече, пригответе захарния сироп. Разтворете останалата захар в 2 ч.ч. вода и кипнете на тих огън, за да се разтвори напълно захарта. Когато баницата изстине, я сиропирайте с горещ захарен сироп и оставете поне 2-3 часа на студено, за да се поеме равномерно.

Method of preparation:

In a suitable bowl, mix the eggs, flour, oil, vanilla and 1/2 tsp. sugar. Stir until a cake mixture is obtained. Spread the fine crusts and separate one crust. Spread it generously with the resulting mixture and cover it with a second crust. At the narrow end of the crust put pieces of delight and roll into a tight roll. You can put the rolled crusts in a round or rectangular tray, pre-greased. Repeat until the products are exhausted. The lokum pie is baked in a preheated 190 degree oven with a fan until ready. While the pie is baking, prepare the sugar syrup. Dissolve the remaining sugar in 2 tsp. water and boil over low heat to dissolve the sugar completely. When the pie cools, syrup it with hot sugar syrup and leave for at least 2-3 hours in the cold to syrup evenly.