1. Димитровска пита с ябълки

Необходими продукти:

За тестото:

600 г брашно (пресято)
250 мл прясно мляко
120 г захар
2 яйца + 1 жълтък за намазване
100 г масло (разтопено, но не горещо)
25 г прясна мая (или 1 пакетче суха)
настъргана кора от 1 лимон или портокал
1 ч.л. ванилия
щипка сол

За пълнежа:

4–5 ябълки (настъргани или на тънки резенчета)
4–5 с.л. захар (или мед)
1–2 ч.л. канела
50–70 г смлени орехи или стафиди (по желание)

Начин на приготвяне:

Маята – разтвори я в топлото мляко с 1 с.л. захар и малко брашно. Остави да шупне.
Тестото – в купа смеси брашното, солта, останалата захар, яйцата, ванилията и кората от лимон/портокал. Добави шупналата мая и замеси меко тесто. Накрая прибави маслото на части, като продължаваш да месиш.
Втасване – остави тестото на топло да удвои обема си (около 1 час).
Плънката – настържи ябълките, смеси със захар, канела и орехи.
Оформяне –
Раздели тестото на 3–4 части.
Разточвай всяка на правоъгълник, сложи плънка и навий на руло.
Подреди рулата в намазнена тава – може в кръг като венец или кръстосано за по-обреден вид.
Второ втасване – остави питата да втаса още 20–30 минути.
Печене – намажи с жълтък, разбит с 1 с.л. мляко, и печи на 180°C за около 40–45 минути до златиста коричка.

Apple pie for St. Dimitrov's Day

Ingredients:

For the dough:

600 g flour (sifted)
250 ml fresh milk
120 g sugar
2 eggs + 1 yolk for brushing
100 g butter (melted, but not hot)
25 g fresh yeast (or 1 packet dry)
grated fruit peel of 1 lemon or orange
1 tsp vanilla
a pinch of salt

For the filling:

4–5 apples (grated or thinly sliced)
4–5 tbsp sugar (or honey)
1–2 tsp cinnamon
50–70 g ground walnuts or raisins (optional)

Method of preparation:

The yeast – dissolve it in the warm milk with 1 tbsp. sugar and a little flour. Let it foam.
The dough – in a bowl, mix the flour, salt, remaining sugar, eggs, vanilla and lemon/orange peel. Add the foamed yeast and knead a soft dough. Finally, add the butter in parts, continuing to knead.
Proving – leave the dough in a warm place to double its volume (about 1 hour).
Filling – grate the apples, mix with sugar, cinnamon and walnuts.
Shaping –
Divide the dough into 3–4 parts.
Roll each into a rectangle, add filling and roll into a roll.
Arrange the rolls in a greased pan – you can arrange them in a circle like a wreath or crosswise for a more formal look.
Second rising – let the pita rise for another 20–30 minutes.
Baking – brush with egg yolk beaten with 1 tbsp. milk, and bake at 180°C for about 40–45 minutes until golden brown.

2. Богова пита за Архангелов ден

Необходими продукти:

1 кг брашно (пресято)
1 кубче прясна мая (или 1 пакетче суха – 7 г)
500 мл хладка вода или мляко
1 ч.л. захар
1 с.л. сол
3 с.л. олио или разтопено масло
200 г орехи (счукани на едро)
200 г мед (може акациев или липов – за по-нежен вкус)
1 с.л. канела (по желание)

Начин на приготвяне:

Маята се активира – разтваря се в малко хладка вода с щипка захар и брашно, оставя се да шупне.
Тестото се замесва от брашното, солта, маята, олиото и останалата вода/мляко. Получава се меко и еластично тесто. Оставя се да втаса 1 час.
Плънка: орехите се смесват с меда и канелата. Ако медът е твърд, леко се затопля.
Втасалото тесто се разделя на 2 части:
Разточва се първата половина и се поставя в намаслена тава.
Отгоре се разпределя плънката с орехи и мед.
Покрива се с другата разточена половина от тестото.
Отделя се малко тесто за украса (кръстове, ангелски крила, слънца) и се подреждат отгоре.
Оставя се да втаса още 30 минути в тавата.
Пече се на 180–190°C около 40–45 минути, докато стане златиста.
След изваждане се намазва леко с медена вода (1 с.л. мед + 2 с.л. топла вода), за блясък и сладост.

God pie for Archangel's day

Ingredients:

1 kg flour (sifted)
1 cube of fresh yeast (or 1 packet of dry - 7 g)
500 ml of lukewarm water or milk
1 tsp. sugar
1 tbsp. salt
3 tbsp. oil or melted butter
200 g walnuts (coarsely crushed)
200 g honey (can be acacia or linden - for a milder taste)
1 tbsp. cinnamon (optional)

Method of preparation:

Activate the yeast – dissolve it in a little lukewarm water with a pinch of sugar and flour, leave it to foam.
Knead the dough from the flour, salt, yeast, oil and the remaining water/milk. You will get a soft and elastic dough. Leave it to rise for 1 hour.
Filling: Mix the walnuts with the honey and cinnamon. If the honey is hard, warm it slightly.
Divide the risen dough into 2 parts:
Roll out the first half and place in a greased pan.
Spread the walnut and honey filling on top.
Cover with the other rolled out half of the dough.
Separate a little dough for decoration (crosses, angel wings, suns) and arrange on top.
Let it rise for another 30 minutes in the pan.
Bake at 180–190°C for about 40–45 minutes, until golden
After removing, brush lightly with honey water (1 tbsp honey + 2 tbsp warm water) for shine and sweetness.

3. Кошнички с плодове за Архангелов ден

Необходими продукти:

450 гр. брашно
2 яйца
100 гр. захар
220 гр. масло
150 гр. пудра захар
250 мл течна сметана
250 мл прясно мляко
1 ванилия
30 гр. царевично нишесте
6 жълтъка
Плодове по избор
Листа мента за украса
50 гр. Плодов конфитюр

Начин на приготвяне:

За тестото: Пресява се брашното. В подходяща купа се смесват брашното, маслото на едри кубчета и захарта. Разбива се с миксер на едри трохи.Добавят се към тях двете яйца. Образувалата се топка тесто се завива в прозрачно фолио и се поставя в хладилник за 30 минути.
След това тестото се разделя ан 4 равни части. Разрочва се тънка кора върху предварително набрашнен плот. С помощта на ринг се изрязват кръгчета и се поставят във формички за печене. Притискат се леко. Посатвят се в хладилник за 5 минути. След това се подреждат в тава. Пекът се на 180 градуса по Целзий до порозовяване, приблизително 15 минути.

За крема: В малка касерола се загряват леко млякото, ванилията и сметаната. В отделна купа предварително разбийте жълтъците със пудрата захар и нишестето. Добавя се млечната смес и се бърка енергично. Бърка се до получаване на гъстота и поява на балончета в крема. Оставете да изстине на стайна температура.

На дъното на всяка формичка кошничка се слага малко конфитюр. Напълват се с крем и се украсяват с плод по избор. Добавят се и листенца мента.

Fruit baskets for Archangel's Day

Ingredients:

450 g flour
2 eggs
100 g sugar
220 g butter
150 g powdered sugar
250 ml heavy cream
250 ml fresh milk
1 vanilla
30 g cornstarch
6 egg yolks
Fruit of choice
Mint leaves for decoration
50 g fruit jam

Method of preparation:

For the dough: Sift the flour. In a suitable bowl, mix the flour, the butter in large cubes and the sugar. Beat with a mixer into large crumbs. Add the two eggs to them. The resulting ball of dough is wrapped in transparent foil and placed in the refrigerator for 30 minutes.
Then divide the dough into 4 equal parts. Roll out a thin crust on a floured surface. Using a ring, cut out circles and place in baking tins. Press lightly. Place in the refrigerator for 5 minutes. Then arrange on a baking tray. Bake at 180 degrees Celsius until golden brown, approximately 15 minutes.
For the cream: In a small saucepan, gently heat the milk, vanilla and cream. In a separate bowl, beat the egg yolks with the powdered sugar and starch. Add the milk mixture and stir vigorously. Stir until thick and bubbles appear in the cream. Let cool to room temperature.
Place a little jam on the bottom of each basket mold. Fill with cream and decorate with fruit of your choice. Add mint leaves.

4. Месник за празника на Св.Мина

Необходими продукти:

За тестото:

600 г брашно
1 яйце (по желание)
250 мл топла вода
1 ч.л. захар
1 ч.л. сол
2 с.л. олио
1 ч.л. оцет (за по-еластично тесто)
1/2 кубче мая (или 5–6 г суха)

За плънката:

400–500 г кайма (свинска, телешка или смес)
1 глава лук (ситно нарязана)
1 ч.л. червен пипер
1/2 ч.л. черен пипер
Сол на вкус
1 ч.л. чубрица или мащерка
Малко мазнина за задушаване
По желание: 2–3 с.л. сварен ориз или малко сирене за обогатяване на вкуса.
За отгоре: 1 яйце за намазване

Начин на приготвяне:

Разтваряш маята в топлата вода със захарта. Оставяш да шупне.
Смесваш всичко останало и замесваш меко тесто. Оставяш го да втаса.
През това време приготвяш плънката:
Задушаваш лука в малко олио, добавяш каймата и запържваш до готовност. Прибавяш подправките и (по желание) малко сварен ориз.
Разделяш тестото на 2 части – една малко по-голяма (за основа) и една по-малка (за капак).
Разточваш долната част и слагаш в тава. Отгоре разпределяш плънката равномерно.
Покриваш с разточената горна част и защипваш краищата.
Мажеш с разбито яйце и (по желание) украсяваш с тестени фигурки.
Печеш на 180°C около 40–45 минути, докато стане златиста и ухае празнично.

Meat pie for St. Mina's Day

Ingredients:

For the dough:

600 g flour
1 egg (optional)
250 ml warm water
1 tsp sugar
1 tsp salt
2 tbsp oil
1 tsp vinegar (for a more elastic dough)
1/2 cube of yeast (or 5–6 g dry)

For the filling:

400–500 g minced meat (pork, beef or a mixture)
1 onion (finely chopped)
1 tsp red pepper
1/2 tsp black pepper
Salt to taste
1 tsp savory or thyme
A little fat for braising
Optional: 2–3 tbsp cooked rice or a little cheese to enrich the taste.

For the top: 1 egg for brushing

Method of preparation:

Dissolve the yeast in the warm water with the sugar. Let it foam.
Mix everything else and knead a soft dough. Let it rise.
During this time, prepare the filling:
Sauté the onion in a little oil, add the minced meat and fry until cooked.
Add the spices and (optionally) some cooked rice.
Divide the dough into 2 parts – one slightly larger (for the base) and one smaller (for the lid).
Roll out the bottom part and place in a pan. Spread the filling evenly on top.
Add the spices and (optionally) some cooked rice.
Divide the dough into 2 parts – one slightly larger (for the base) and one smaller (for the lid).
Cover with the rolled out top part and pinch the edges.
Brush with beaten egg and (optionally) decorate with dough figures.
Bake at 180°C for about 40–45 minutes, until golden and smells good.

5. Баница с месо и лапад за празника на Св.Мина

Необходими продукти:

1 пакет кори за баница
500 гр. спанак листа/ киселец листа (измити и почистени предварително)
200 гр. бяло пилешко месо (предварително сварено и обезкостено)
100 гр. сирене /кашкавал
3 яйца
3 с.л кисело мляко
1 ч.л.сода бикарбонат
Олио за намасляване и задушаване

Начин на приготвяне:

Спанакът или киселеца се измива внимателно. Оцежда се. Нарязва се и се задушава на тиган с мазнина. Оставя се да изстива.
Пилешкото месо се сварява в подсолена водя и се оставя да изстива. Наситнява се.
Яйцата се разбиват и се добавя кисело мляко. След това към получената смес се добавя и сода бикарбонат. Прибавят се спанака и пилешкото месо.
Сиренето се настъргва в сместта. Разбърква се.
Намаслява се тавичката за печене. Корите се разтилат и започват да се редят. Малко от сместа се слага върху две-три листа. След това се покриват с още листа, които леко се смачкват, за да стоят по-обемни.
Наредената в тавата за печене баница се намазва с олио.
Пече се в предварително загрята фурна на 180 градуса по Целзий около 30 минути.

Bulgarian banitsa with meat and rumex sorrel leaves / spinach leaves for St. Mina's Day

Ingredients:

1 package of banitsa crusts
500 g spinach leaves/sorrel leaves (washed and cleaned beforehand)
200 g white chicken meat (pre-cooked and boned)
100 g cheese
3 eggs
3 tbsp yogurt
1 tsp baking soda
Oil for greasing and sautéing

Method of preparation:

Wash the spinach or sorrel carefully. Drain. Cut and sauté in a pan with fat. Leave to cool.
Boil the chicken in salted water and leave to cool. Chop.
Beat the eggs and add the yogurt. Then add the baking soda to the resulting mixture. Add the spinach and chicken.
Grate the cheese into the mixture. Stir.
Grease the baking tray. Spread the crusts and start to arrange them. Place a little of the mixture on two or three sheets of pastry. Then cover with more sheets, which are slightly crushed to make them more voluminous.
Brush the pie arranged in the baking tray with oil.
Bake in a preheated oven at 180 degrees Celsius for about 30 minutes.

6. Содена питка с три вида брашно за празник Въведение Богородично

Необходими продукти:

70 гр. пълнозърнесто брашно
70 гр. ръжено брашно
70 гр. царевично брашно
2 щипки самардала/ шарена сол
30 гр. смес от семки за поръсване (мак, сусам, лен)
1 ч.ч топла вода
Половин ч.л сода бикарбонат
1 сл.л оцет (за угасяване на содата)
2 с.л олио/ шарлан/ зехтин

Начин на приготвяне:

Пресяват се трите вида брашно и се добавя към тях самардалата и смес от семена.
Прави се кладенче, в което се сипват водата и содата с оцета. Добре се разбърква с дървена лъжица. Тестото е гъсто, но еластично и разливно.
Подмазва се тавичка с незалепващо покритие.Леко се затопля във фурната.
Излива се тестото в нея и се оформя питка.
Пече се в преварително загрята фурна на 180 градуса по Целзий за 25 минути до златисто.

Soda pie with three types of flour

Ingredients:

70 g whole wheat flour
70 g rye flour
70 g corn flour
2 pinches of samardala/colored salt
30 g mixed seeds for sprinkling (poppy, sesame, flax)
1 tsp warm water
Half tsp baking soda
1 tbsp vinegar (to extinguish the soda)
2 tbsp vegetable oil/charlan/olive oil

Method of preparation:

Sift the three types of flour and add the samardala and a mixture of seeds.
Make a well in which you pour the water and the baking soda with the vinegar. Mix well with a wooden spoon. The dough is thick, but elastic and spreadable.
Grease a baking tray with non-stick coating. Heat it slightly in the oven.
Pour the dough into it and form a loaf.
Bake in a preheated oven at 180 degrees Celsius for 25 minutes until golden.

7. Постни рулца за празник Въведение Богородично

Необходими продукти:

За тестото:

500 г брашно
1 пакетче суха мая (7 г)
1 ч.л. захар
1 ч.л. сол
250 мл хладка вода
3 с.л. олио

За плънката:

2–3 средно големи ябълки (настъргани)
2 с.л. захар или мед (ако не постите строго)
1 ч.л. канела
50 г стафиди или сушени кайсии (нарязани)
50 г смлени орехи
1–2 с.л. галета (за поемане на влагата)

За намазване: 2 с.л. олио или медена вода

Начин на приготвяне:

Активирай маята със захарта и малко топла вода. Изчакай да шупне.
В голяма купа смесваш брашното, солта, олиото и останалата вода. Добавяш маята и замесваш меко, нелепнещо тесто. Оставяш да втаса около 1 час.
През това време приготви плънката:
Настържи ябълките и ги изстискай леко от сока. Смеси ги със захарта/меда, сушените плодове, орехите, канелата и галетата.
Разточваш тестото на тънък правоъгълник (или два, ако е по-удобно).
Разпределяш плънката равномерно и навиваш на руло. Нарязваш на охлювчета (около 3 см дебели).
Подреждаш в тава върху хартия за печене. Оставяш да втасат още 20 минути.
Намазваш леко с олио или медена вода.
Печеш на 180°C около 25–30 минути – до златисто.

Rolls for the day of the Christian family

Ingredients:

For the dough:

500 g flour
1 packet dry yeast (7 g)
1 tsp sugar
1 tsp salt
250 ml lukewarm water
3 tbsp oil

For the filling:

2–3 medium apples (grated)
2 tbsp sugar or honey (if you are not strictly fasting)
1 tsp cinnamon
50 g raisins or dried apricots (chopped)
50 g ground walnuts
1–2 tbsp breadcrumbs (to absorb moisture)
For the glaze: 2 tbsp oil or honey water

Method of preparation:
Activate the yeast with the sugar and a little warm water. Wait for it to foam.
In a large bowl, mix the flour, salt, oil and the remaining water. Add the yeast and knead into a soft, non-sticky dough. Let it rise for about 1 hour.
During this time, prepare the filling:
Meanwhile, prepare the filling:
Grate the apples and squeeze out the juice. Mix them with the sugar/honey, dried fruits, walnuts, cinnamon and breadcrumbs.
Roll out the dough into a thin rectangle (or two, if more convenient).
Spread the filling evenly and roll into a roll. Cut into snails (about 3 cm thick).
Arrange on a baking sheet lined with baking paper. Let rise for another 20 minutes.
Brush lightly with oil or honey water.
Bake at 180°C for about 25–30 minutes – until golden.

8. Постни сладки за празник Въведение Богородично

Необходими продукти :

4 ч.ч. брашно
Половин кубче свежа мая
Половин ч.ч. олио
1 кутия локум (наситнен)
1 ч.ч топла вода
1 ч.ч. захар
Щипка сол
Пудра захар за поръсване
Смлени орехи

Начин на приготвяне:

Пресява се брашното и се правя кладенче.
Активира се маята в топлата вода мая, щипка сол, захар и олио. Прибавя се към брашното.
Замесва се еластично тесто. Разточва се и се изрязват квадрати.
Всяко квадратче се пълни с локум и орехи и се оформят продълговати сладки.
Подреждат се в тавичка постлана с хартия за печене.
Пекът се в предварително загрята фурна на 180 градуса по Целзий за около 20 минути.
Готовите сладки се поръсват с пудра захар.

Lean sweets for the day of the Christian family

Ingredients:

4 cups flour
Half a cube of fresh yeast
Half a cup of oil
1 box of Turkish delight (chopped)
1 cup of warm water
1 cup of sugar
A pinch of salt
Icing sugar for sprinkling
Ground walnuts

Method of preparation:

Sift the flour and make a well.
Activate the yeast in the warm water, yeast, a pinch of salt, sugar and oil. Add to the flour.
Knead an elastic dough. Roll out and cut into squares.
Fill each square with Turkish delight and walnuts and form oblong cookies.
Arrange them on a baking sheet lined with baking paper.
Bake in a preheated oven at 180 degrees Celsius for about 20 minutes.
Sprinkle the finished cookies with powdered sugar.

9. Ечемичен постен хляб за Андреев ден

Необходими продукти:

За тестото:

500 г брашно
250 мл прясно мляко
80–100 г захар
25 г свежа мая (или 1 пакетче суха)
80 г масло (разтопено)
1 яйце + 1 жълтък за намазване
щипка сол
ванилия или настъргана лимонова кора (по желание)

За плънката:

150–200 г сварен ечемик (мек, но да държи форма)
50–70 г захар или мед
50 г смлени орехи
1 ч.л. канела

50 г стафиди (по желание)

Начин на приготвяне:

Сварете ечемика до омекване (около 40 минути). Отцедете и оставете леко да изстине. Смесете със захар, канела, орехи и стафиди.
Тестото: Разтворете маята в леко затоплено мляко с 1 с.л. захар и оставете 10–15 мин. да шупне. Смесете брашното, солта, останалата захар, яйцето, ванилията и шупналата мая. Омесете меко тесто.
Добавете маслото и месете до гладка и еластична консистенция. Оставете да втаса на топло около 1 час, докато удвои обема си.
Оформяне на плитката: Разделете тестото на 3 или 4 равни части. Разточете всяка част на правоъгълник и разпределете плънката с ечемика върху нея. Навийте на руло и сплетете рулата на плитка. Може да оформите кръг като „слънце“ или просто права плитка.
Второ втасване: оставете плитката да втаса 20–30 минути.
Печене: намажете с разбит жълтък (може с малко мляко за блясък) и печете на 180°C за 35–40 минути до златисто.

Стъпки за сплитане на плитката „слънце“:
Разделяне на тестото: След като тестото е втаса, го разделете на 4 равни части. Разточете всяка част на правоъгълник и сложете плънката с ечемик върху средата. Навийте на руло.
Сплитане: Вземете рулата и ги сплетете на плитка: Ако използвате 3 рулца – класическа плитка. Ако използвате 4 – можете да направите квадратна плитка или по-сложна „звезда“.
Оформяне на „слънце“: Завийте плитката на кръг, като крайчетата леко се преплитат под формата на венец. Може да оставите центъра празен или да сложите малка топка тесто с плънка като „ядро на слънцето“.
Разрези и декорация: Направете малки разрези по плитката за декоративен ефект (като листенца или лъчи). Можете да поставите орехи или стафиди върху разрезите преди печене.
Печене: Оставете плитката да втаса 20–30 мин. Намажете с жълтък и печете на 180°C за 35–40 минути до златисто.

Barley Lenten Bread for St. Andrew's Day

Ingredients:

For the dough:
500 g flour
250 ml fresh milk
80–100 g sugar
25 g fresh yeast (or 1 packet dry)
80 g butter (melted)
1 egg + 1 yolk for brushing
a pinch of salt
vanilla or grated lemon peel (optional)

For the filling:

150–200 g cooked barley (soft but holds its shape)
50–70 g sugar or honey
50 g ground walnuts
1 tsp cinnamon
50 g raisins (optional)

Method of preparation:
Boil the barley until tender (about 40 minutes). Drain and let cool slightly. Mix with sugar, cinnamon, walnuts and raisins.
The dough: Dissolve the yeast in slightly warmed milk with 1 tbsp. sugar and leave for 10–15 min. to foam. Mix the flour, salt, remaining sugar, egg, vanilla and the foamed yeast. Knead a soft dough.
Add the butter and knead until smooth and elastic. Leave to rise in a warm place for about 1 hour until doubled in size.
Forming the braid: Divide the dough into 3 or 4 equal parts. Roll each part into a rectangle and spread the barley filling on it. Roll it up and braid the rolls into a braid. You can form a circle like a “sun” or just a straight braid.
Second rising: let the braid rise for 20–30 minutes.
Baking: brush with beaten egg yolk (maybe with a little milk for shine) and bake at 180°C for 35–40 minutes until golden.

Steps for braiding the “sun” braid:
Dividing the dough: Once the dough has risen, divide it into 4 equal parts. Roll each part into a rectangle and place the barley filling in the middle. Roll it up.
Braiding: Take the rolls and braid them into a braid: If you use 3 rolls – a classic braid. If you use 4 – you can make a square braid or a more complex “star”.
Shaping a “sun”: Twist the braid into a circle, with the ends slightly intertwined to form a wreath. You can leave the center empty or place a small ball of dough with filling as a “sun core”.
Cuts and decoration: Make small cuts in the braid for a decorative effect (like petals or rays). You can place walnuts or raisins on the cuts before baking.

10. Рибник за Никулден

Необходими продукти (за около 20–24 броя):

За тестото:

500 г брашно
1/2 кубче мая (или 1 пакетче суха – 7 г)
1 ч.л. захар
1 ч.л. сол
250 мл хладка вода
2 с.л. олио
(По желание – 1 с.л. оцет за по-меко тесто)

За плънката:

1 консерва риба тон в собствен сос или зехтин (около 160 г)
– може и варена/печена скумрия или шаран
1 малка глава лук (настъргана или ситно нарязана)
1 сварено яйце (по желание, ако не е пост)
1–2 с.л. сварен ориз (по желание)
1 с.л. доматено пюре (по желание)
Черен пипер, чубрица, сол на вкус
Магданоз (ситно нарязан)

За намазване: 1 яйце (ако не се пости) или олио

Начин на приготвяне:

Замеси тестото: Активирай маята със захарта в малко топла вода. Смеси с брашното, солта, олиото и останалата вода. Замеси меко тесто. Остави да втаса 45–60 минути.
Приготви плънката: Задуши лука с малко мазнина (или го остави суров, ако искаш по-лек вкус). Смеси с рибата, свареното яйце (нарязано), ориза, доматеното пюре и подправките. Плънката трябва да е суха, не течна.
Разточи тестото на кора с дебелина около 3–4 мм. Изрежи кръгчета (с чаша).
Във всяко кръгче сложи по 1 ч.л. от плънката. Прегъни на две и притисни краищата с вилица, за да се запечатат.
Подреди хлебчетата в тава с хартия за печене. Остави да втасат 15–20 минути.
Намажи с разбито яйце или малко олио.
Печи в загрята фурна на 180–190°C около 20–25 минути – до златисто.

Bread with fish for St. Nicholas Day

Ingredients:

For the dough:

500 g flour
1/2 cube of yeast (or 1 packet of dry yeast – 7 g)
1 tsp sugar
1 tsp salt
250 ml lukewarm water
2 tbsp oil
(Optional – 1 tbsp vinegar for a softer dough)

For the filling:

1 can of tuna in its own sauce or olive oil (about 160 g)
– boiled/ baked mackerel or carp can be used
1 small onion (grated or finely chopped)
1 boiled egg (optional, if not fasting)
1–2 tbsp. boiled rice (optional)
1 tbsp. tomato paste (optional)
Pepper, savory, salt to taste
Parsley (finely chopped)
For spreading: 1 egg (if not fasting) or oil

Method of preparation:

Knead the dough: Activate the yeast with the sugar in a little warm water. Mix with the flour, salt, oil and the remaining water. Knead a soft dough. Let it rise for 45–60 minutes.
Prepare the filling: Sauté the onion in a little fat (or leave it raw if you want a milder taste). Mix with the fish, boiled egg (chopped), rice, tomato paste and spices. The filling should be dry, not runny.
Roll out the dough to a thickness of about 3–4 mm. Cut out circles (with a glass).
Place 1 tsp. of the filling in each circle. Fold in half and press the edges with a fork to seal.
Arrange the rolls on a baking sheet lined with baking paper. Let rise for 15–20 minutes.
Brush with beaten egg or a little oil.
Bake in a preheated oven at 180–190°C for about 20–25 minutes – until golden.

11. Питки от лимец за празника на Св.Анна

Необходими продукти:

За тестото: (за 8–10 малки хлебчета)

500 г брашно от лимец (може и смес с бяло брашно – 2:1)
1 ч.л. сода бикарбонат
1 ч.л. сол
1 с.л. оцет
300 мл хладка вода
2–3 с.л. зехтин или олио

За плънката:

300 г гъби (печурки или по избор), ситно нарязани
2 глави лук (на полумесеци или кубчета)
1–2 с.л. олио
сол, черен пипер, чубрица, мащерка или розмарин
(по желание) 1 с.л. смлени орехи или сварен булгур за плътност

Начин на приготвяне:

Приготвяне на тестото: Смеси брашното със содата и солта. В отделна купичка смеси водата, оцета и зехтина. Обедини двете и замеси меко, нелепнещо тесто. Покрий и остави да почине 10 минути.
Приготвяне на плънката: Задуши лука в мазнината до златисто, добави гъбите и гответи, докато водата се изпари. Подправи на вкус. Можеш да добавиш малко орехи или булгур, за да стане по-ароматно и хранително. Остави да изстине.
Раздели тестото на 8–10 топки. Всяка разточи на кръгче, сложи 1 с.л. от плънката и затвори – оформя се като пълнена питчица. Притисни краищата добре.
Подреди в тава върху хартия за печене. По желание намажи с малко вода, зехтин или подсладена вода (за блясък).
Печи в предварително загрята фурна на 180°C около 25–30 минути, до златисто.

Small spelt bread rolls for St. Anne's Day

Ingredients:

For the dough: (for 8–10 small bread)
500 g spelt flour (can also be mixed with white flour – 2:1)
1 tsp baking soda
1 tsp salt
1 tbsp vinegar
300 ml lukewarm water
2–3 tbsp olive oil

For the filling:

300 g mushrooms (champignons or your choice), finely chopped
2 onions (halved or diced)
1–2 tbsp oil
salt, pepper, savory, thyme or rosemary
(optional) 1 tbsp ground walnuts or cooked bulgur for thickness

Method of preparation:

Prepare the dough: Mix the flour with the baking soda and salt. In a separate bowl, mix the water, vinegar and olive oil. Combine the two and knead into a soft, non-sticky dough. Cover and let rest for 10 minutes.
Preparing the filling: Sauté the onion in the fat until golden, add the mushrooms and cook until the water evaporates. Season to taste. You can add some walnuts or bulgur to make it more aromatic and nutritious. Let it cool.
Divide the dough into 8–10 balls. Roll each into a circle, add 1 tbsp. of the filling and close – it will look like a stuffed chicken. Press the edges well.
Arrange on a baking sheet lined with parchment paper. If desired, brush with a little water, olive oil, or sugar water (for shine).
Bake in a preheated oven at 180°C for about 25–30 minutes, until golden.

12. Постна торта за Игнажден

Необходми продукти:

1 ч.ч. минерална вода
½ чаша олио
1 ч.ч. захар
2 ч.ч. брашно
3 бр. настъргани ябълки
5 с. л. мармалад от сливи
50 гр. счукани орехи
1 бр. бакпулвер

Начин на приготвяне:

Всички съставки се слагат в дълбок съд. Объркват се с дървена лъжица. Сместа се прехвърля в тава 30 см. Пече се на 180 градуса до готовност.

St. Ignatius' Day cake

Ingredients:

1 tsp mineral water
½ cup oil
1 tsp sugar
2 tsp flour
3 pcs. grated apples
5 tbsp. plum jam
50 g. crushed walnuts
1 pc. baking powder

Method of preparation:

Place all ingredients in a deep bowl. Mix with a wooden spoon. Transfer the mixture to a 30 cm pan. Bake at 180 degrees until cooked.

13. Тодоров обреден хляб

Необходими продукти:

500 гр. брашно
200 мл. топла вода
2.с.л сода бикарбонат
2 с. л. Оцет
1 с. л. Захар
1 с. л. сол
ситно смлени орехи за поръсване

Начин на приготвяне:

Пресява се брашното. В средата се прави кладенче. Сипва се вътре солта, захарта, оцета с угасената сода бикарбонат и чашата вода. Замесва се средно твърдо тесто. Закръгля се и се оставят да втаса за около 30 минути. След това се оформя във вид на красива подкова или малко конче. Поръсва се с ореховите ядки. Слага се в намаслена тавичка. Пече се във фурна на 220 градуса около 80 минути.

Ritual bread for St. Todorov's Day

Ingredients:

500 g flour
200 ml warm water
2 tbsp baking soda
2 tbsp vinegar
1 tbsp sugar
1 tbsp salt
finely ground walnuts for sprinkling

Method of preparation:

Sift the flour. Make a well in the middle. Pour in the salt, sugar, vinegar with the slaked bicarbonate of soda and the cup of water. Knead a medium-hard dough. Form into a ball and let rise for about 30 minutes.
Then it is shaped into a beautiful horseshoe or a small horse. Sprinkle with walnuts. Place in a greased baking tray. Bake in the oven at 220 degrees for about 80 minutes.

14. Обреден хляб за Гергьовден

Необходими продукти:

1 кг бяло брашно
25 г мая (или 1 пакетче суха мая)
1 ч.л. сол
2 с.л. захар
2 с.л. олио (или свинска мас за по-старинен вкус)
около 500 мл топла вода (или прясно мляко за по-богато тесто)

Начин на приготвяне:

Маята се разтваря в малко топла вода със захарта и 2–3 лъжици брашно. Оставя се да шупне.
В голяма тава се пресява брашното, прави се кладенче и се сипват маята, солта, олиото и топла вода (или мляко). Замесва се меко и гладко тесто.
Оставя се да втаса, докато удвои обема си.
Отделя се малко тесто за украса. С останалото се оформя голям **кръгъл хляб**.
От заделеното тесто се правят фигурки – слънце, кръст, житни класове, животни – и се нареждат отгоре.
Оставя се отново да втаса за около 20–30 минути.
Пече се в предварително загрята фурна на 180–190°C за около 40–50 минути, докато хлябът стане златист.
По желание, щом се извади, може леко да се намаже с малко вода или зехтин за блясък и да се покрие с кърпа, за да остане мек.

Ritual bread for St. George's Day

Ingredients:

1 kg white flour
25 g yeast (or 1 packet of dry yeast)
1 tsp salt
2 tbsp sugar
2 tbsp oil (or lard for a more aged taste)
about 500 ml warm water (or fresh milk for a richer dough)

Method of preparation:

Dissolve the yeast in a little warm water with the sugar and 2–3 tablespoons of flour. Leave to foam.
Sift the flour into a large bowl, make a well and pour in the yeast, salt, oil and warm water (or milk). Knead a soft and smooth dough.
Leave to rise until it doubles in size.
Set aside a little dough for decoration. With the rest, form a large round loaf.
From the set aside dough, make figures – sun, cross, ears of wheat, animals – and arrange them on top.
Let it rise again for about 20–30 minutes. Bake in a preheated oven at 180–190°C for about 40–50 minutes, until the bread is golden brown.
If desired, once removed, it can be lightly brushed with a little water or olive oil for shine and covered with a towel to stay soft.

15. Сладки с какао за Гергьовден

Необходими продукти:

350 гр. брашно
2 яйца
300 гр. захар
1 ванилия
1 ч.л бакпулвер/ сода бикарбонат
70 гр. какао
250 гр. масло

Начин на приготвяне:

Маслото се разбива с миксер със захарта и ванилията до кремообразна смес. Добавят се при непрекъснато бъркане яйцата. Отделно в купа се смесват какаото, брашното и бакпулвера. Разбъркват се и се добавят към другата смес. Миксират се. Полученото тесто се разточва и се изрязват различни формички по желание (около 50 бройки). В тава се слага хартия за печене и се подреждат сладките. Пече се на 170 градуса по Целзий за 10 минути. След изстиване може да се украсяват с шоколад, цветен крем или фондан.

Cocoa sweets for St. George's Day

Ingredients:

350 g flour
2 eggs
300 g sugar
1 vanilla
1 tsp baking powder/bicarbonate of soda
70 g cocoa
250 g butter

Method of preparation:

Beat the butter with the sugar and vanilla with a mixer until creamy. Add the eggs while stirring continuously. In a separate bowl, mix the cocoa, flour and baking powder. Mix and add to the other mixture. Mix.
The resulting dough is rolled out and various shapes are cut out as desired (about 50 pieces). Place baking paper on a tray and arrange the cookies. Bake at 170 degrees Celsius for 10 minutes. After cooling, they can be decorated with chocolate, colored cream or fondant.