

# BANITZA

Bulgarien

## Zutaten

350 g	Weizenmehl, 405
200 ml	Lauwarmes Wasser
1 EL	Essig
1 EL	Öl
0,5 TL	Salz
350 g	Schafs- oder Hirtenkäse
1	Ei, nach Belieben
50 g	Butter
etwas	Sonnenblumen- oder Rapsöl

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. In einer Schüssel lauwarmes Wasser, Essig, Öl und Salz vermischen. Die Masse in die Mulde geben und mit einem Kochlöffel oder einfach mit der Hand langsam vermengen.

Falls der Teig zu fest wird, noch Wasser dazu geben. Den Teig so lange kneten, bis er glatt wird. Ca. 1 Stunde ruhen lassen, am besten bedeckt mit einem feuchten Küchentuch.

Nun den Teig in 4-5 Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Teigkugel rund ausrollen. Das ausgerollte Teigblatt mit Öl bepinseln.

Den Backofen auf 180 - 200° Grad, Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jedes Teigblatt auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen und vorsichtig mit den Händen an den Rändern in alle Richtungen ziehen, bis es noch dünner wird. Die Ränder entfernen. Den gezogenen Teig mit Öl bestreichen und mit einer dünnen Schicht zerbröseltem Käse bestreuen. Mit Hilfe des Tuchs, das Teigblatt zu einer Rolle aufwickeln, sodass sich die Kante leichter ablöst. Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren.

Die Rollen zu einer Schnecke formen und in eine geölte Backform legen. Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit kleinen Butterstückchen belegen.

Etwa 40 Minuten bis 1 Stunde backen, bis die Banitza knusprig und goldbraun wird.

Dazu kann Joghurt oder auch Ayran gereicht werden.