


# Вити банички със шунка и сметана

Апетитни банички с богата плънка от шунка, тиквички и сирене Гауда

15 парчета (/парченца)

   Easy

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Тесто:

300 г пшенично брашно  
3 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
1 ч.л. захар  
1 ч.л. сол  
125 г извара (с ниска масленост)  
100 мл вода  
100 мл олио

### Пълнеж:

1 бр. тиквички (около 200 г)  
125 г заквасена сметана  
200 г сирене Гауда  
200 г шунка серано (или варена шунка)

## 1 Предварителна подготовка:

Измийте тиквичката и я нарежете на тънки ленти с помощта на белачка.

## 2 Тесто:

Пресейте брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти и разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, а след това на висока до получаването на гладко тесто. Не месете твърде дълго, за да не започне да лепне. Върху набрашнен плот разточете полученото тесто на правоъгълна кора (около 45 x 30 см).

## 3 Пълнеж:

Намажете разточеното тесто със сметаната и покрийте със сиренето Гауда, шунката и лентичките от тиквичката. Навийте кората откъм двете дълги страни на рула, които да се срещнат по средата. Нарезете полученото двойно руло на филийки с ширина 3 см и ги подредете върху застлана с хартия за печене тава. Печете 25 мин в средата на предварително загрята фурна на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C с горещ въздух.

### Tip from the Test Kitchen

- Баничките са най-вкусни, когато са топли.



Д-р Йоткер България ЕООД



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)  
E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16