

### Изпитана рецепта

#### Необходими продукти:

- ◆ 375 гр. брашно
- ◆ 20 гр. мая
- ◆ 200 гр. прясно мляко
- ◆ 65 гр. захар /може да сложите и малко повечко, ако го обичате по-сладък/
- ◆ 65 гр. масло
- ◆ 1 ч.л. сол
- ◆ 1 яйце на стайна температура и едно за намазване

#### Начин на приготвяне:

Разтворете маята в 4 с.л. затоплено мляко. В купа пресейте брашното, смесете със захарта и солта и направете кладенец в средата. Налейте в него млякото, добавете яйцето и маята.◆

Месете сместа, докато започне да се отлепя от стените на купата. Покрийте с кърпа и сложете тестото на топло 1 час. То трябва да стане двойно.

Омесете отново тестото, разделете го на 4 топки, които сложете една до друга плътно във форма за кейк. Покрийте отново и оставете на топло 1 час. Направете разрез с добре наточен нож в средата на топките и намажете с разбито яйце.◆

Изпечете козунака на 200 градуса около 35 минути.