El prosenik es un tipo de pan que ha existido desde la Edad Media y que aún sigue ser hecho por muchas familias búlgaras.

Le hacen falta:

• 2 tazas de trigo de mariz

• 1 taza de trigo

• 1 cucharada de vinagre

• 1 cucharilla de sal

• 3 cucharadas de aceite (de cocina)

• 1 taza de agua

• 1 taza de yogur búlgaro

Mezcle los trigos, remueva el yogur con el vinagre.

Gradualmente añada el yogur con el agua a los trigos, junto con la sal y el aceite.

Remueva la masa que ha de tener una densidad mayor que la de la bozá.

Viértalo en una bandeja aceitada y póngalo en un horno calentado para cocinar.

En el principio a 200° y entonces reduzca el horno a 160°-170°.

El prosenik necesita tiempo para salir bien.

Déjele que se refresque y sírvalo a porciones.

Necesitará 70 minutos para todo el proceso.

