



Składniki - Ilość osób: 8

♦ = Kotányi Produkty

Na ciasto

245 g	Mąka pszenna
10 g	Świeże drożdże
1 łyżka	Cukier
0.5 łyżeczki	Sól
1 szt	Jajko, o temperaturze pokojowej
100 ml	Letnie mleko
45 g	Miękkie masło

Na nadzienie

40 g	Miękkie masło
2 łyżeczki	♦ Czosnek granulowany
1 łyżka	♦ Pietruszka zielona cięta
200 g	Starty ser (mozzarella, Gouda lub cheddar)
20 g	Starty parmezan
	Mleko do posmarowania
	Sól do smaku

Na glazurę

30 g	Miód
10 g	Masło
1 łyżka	♦ Cebulka smażona

Bułeczki czosnkowe

⌚ 65–70 Min 

Przygotowanie

- 1 W misce wymieszaj mleko, cukier i drożdże. Przykryj miskę i odstaw na kilka minut, aż mieszanka zacznie rosnać, a drożdże się aktywują. Następnie dodaj jajko, mąkę i sól. Wyrabiaj ręcznie lub za pomocą miksera z hakami do ciasta, aż powstanie miękkie ciasto.
- 2 Gdy ciasto będzie już wyrobione, stopniowo dodawaj masło i wyrabiaj, aż całkowicie się połączy z ciastem. Następnie wyrabiaj jeszcze przez 6–8 minut. Przełóż ciasto do dużej miski wysmarowanej tłuszczem, przykryj folią spożywczą i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość – około 60–90 minut.
- 3 W czasie gdy ciasto rośnie, przygotuj masło czosnkowe. W małej miseczce wymieszaj masło, czosnek, pietruszkę i sól. Dokładnie wymieszaj i odstaw.
- 4 Wyrośnięte ciasto przełóż na lekko oprószoną mąką powierzchnię i rozwałkuj na prostokąt o wymiarach około 20 × 25 cm. Rozsmaruj na cieście przygotowane masło czosnkowe, a następnie równomiernie rozłóż starty ser i parmezan. Zwiń ciasto w rulon.
- 5 Za pomocą noża pokrój rulon na 8 równych kawałków i ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryj folią spożywczą i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na około 25–35 minut, aż bułeczki podwoją swoją objętość.
- 6 Rozgrzej piekarnik do 175°C. Lekko posmaruj bułeczki mlekiem, wstaw do piekarnika i piecz przez około 25–30 minut, aż się zarumienią. Podgrzej miód z masłem, posmaruj mieszanką gorące bułeczki, posyp smażoną cebulką i podawaj.

