



Česnove rollice

⌚ 140–180 Min   

Priprava

- 1 V skledi zmešamo mleko, sladkor in kvas. Pokrijemo in pustimo nekaj minut, da se kvas aktivira. Nato dodamo jajce, moko in sol. Zamesimo ročno ali z mešalnikom z nastavki za testo, da dobimo mehko testo.
- 2 Ko se testo poveže, postopoma vgnemo maslo. Ko je popolnoma vključeno v testo, gnetemo še 6–8 minut. Testo prestavimo v večjo namaščeno skledo, pokrijemo s folijo za živila in pustimo na toplem vzhajati približno 60–90 minut oziroma dokler ne podvoji prostornine.
- 3 Med vzhajanjem pripravimo česnovo maslo. V manjši skledi zmešamo maslo, česen, peteršilj in sol.
- 4 Vzhajano testo prestavimo na rahlo pomokano površino in razvaljamo v pravokotnik velikosti približno 20 × 25 cm. Premažemo ga s česnovim maslom, enakomerno potresemo s sirom in parmezanom ter zvijemo v rolado.
- 5 Rolado razrežemo na 8 enakih kosov in jih položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pokrijemo s folijo in pustimo vzhajati še 25–35 minut oziroma do podvojene prostornine.
- 6 Pečico segrejemo na 175 °C. Rolice rahlo premažemo z mlekom in pečemo 25–30 minut, da postanejo zlato rjave. Med in maslo segrejemo, z mešanico premažemo še vroče rollice, potresemo z ocvrto čebulo in postrežemo.

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo:

245 g	Gladke moke
10 g	Svežega kvasa
1 žlica	Sladkorja
0.5 čajne žličke	Soli
1	Jajce sobne temperature
100 ml	Mlačnega mleka
45 g	Zmehčanega masla

Za nadev:

40 g	Zmehčanega masla
2 čajni žlički	♦ Česen zrnasti
1 žlica	♦ Peteršilj zdrobljeni
	Sol po okusu
200 g	Naribanega sira (mocarela, gavda ali čedar)
20 g	Naribanega parmezana
	Mleko za premaz

Za glazuro:

30 g	Medu
10 g	Masla
1 žlica	♦ Čebula ocvrta

