



Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A tésztához:

245 g	Finomliszt
10 g	Élesztő
1 ek	Cukor
0.5 tk	Só
1 db	Tojás
100 ml	Langyos víz
45 g	Vaj

A töltelékhez:

40 g	Vaj
2 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 ek	♦ Petrezselyem, szeletelt
	Só
200 g	Reszelt sajt
20 g	Reszelt parmezán
	Tej

A mázhoz:

30 g	Méz
10 g	Vaj
1 ek	Ropogós sült hagyma

Fokhagymás tekercsek

⌚ 140–180 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Egy tálban összekeverjük a tejet, a cukrot és az élesztőt. Letakarjuk, majd néhány percig pihentetjük, amíg az élesztő felfut. Ezután hozzáadjuk a tojást, a lisztet és a sót, majd puha, rugalmas tésztává dagasztjuk.
- 2 Amikor a tészta összeállt, fokozatosan beledolgozzuk a vaját, majd további 6–8 percig dagasztjuk. Kiolajozott tálba tesszük, lefedjük, és meleg helyen 60–90 percig kelesztjük, amíg a duplájára nő.
- 3 Amíg a tészta kel, elkészítjük a fokhagymás fűszervaját. A vaját, a fokhagymát, a petrezselymet és a sót egy kisebb tálban alaposan összekeverjük, majd félretesszük.
- 4 A megkelt tésztát enyhén lisztezett felületre borítjuk, majd kb. 20 × 25 cm-es téglalappá nyújtjuk. Megkenjük a fokhagymás fűszervajjal, egyenletesen megszórjuk a sajttal és a parmezánnal, majd szorosan feltekerjük.
- 5 A feltekert tésztát késsel 8 egyforma darabra vágjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük. Lefedjük, és 25–35 percig kelesztjük, amíg a tekercsek a duplájukra nőnek.
- 6 A sütőt 175 °C-ra előmelegítjük. A tekercseket vékonyan megkenjük tejjel, majd 25–30 perc alatt aranybarnára sütjük.
- 7 A mézet és a vaját összeemelegítjük, majd a még forró buccikat megkenjük vele, végül ropogós sült hagymával megszórva tálaljuk.

