



Чеснови хлебчета „Охлювчета“

⌚ 140–180 Минути   

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

245 g	Пшенично брашно
10 g	Жива мая
1 с.л.	Кристална захар
½ ч.л.	♦ Морска сол
1 бр.	Яйце, на стайна темп.
100 ml	Прясно мляко
45 g	Масло, меко

За пълнката

40 g	Масло, меко
2 с.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ Магданоз, нарязан
200 g	Моцарела, настъргана
20 g	Пармезан, настърган
	Мляко (за намазване)
	♦ Морска сол

За глазиране

30 g	Мед
10 g	Масло

- 1 В купа начупете маята и добавете млякото за тестото със захарта. Оставете настрана за няколко минути, докато се активира маята. След това разбъркайте сместа с брашното, яйцето и солта. Омесете гладко тесто и добавете постепенно маслото, продължавайки да месите, докато се слее напълно с тестото.
- 2 Прехвърлете тестото в намазнена купа, покрийте я с кърпа или целофан и оставете да втаса на топло за 60-90 минути или докато си удвои размера.
- 3 През това време пригответе пълнката като намачкайте мекото масло с малко сол, чесън на гранули и сушен магданоз.
- 4 Разточете тестото в правоъгълна форма с размери около 20 x 25 см и намажете внимателно с чесновото масло отгоре. Разпределете настърганите сирена равномерно и навийте тестото на руло.
- 5 Нарежете суровото руло на около 8 равни по размер парчета. Наредете ги в тава, покрита с хартия за печене. Покрийте ги с кърпа или целофан и оставете на топло за 25-35 минути, докато си удвоят размера.
- 6 Загрейте фурната на 175°C предварително. Намажете „охлювчетата“ с мляко и ги опечете във фурната за 25-30 минути. Загрейте в касерола меда и маслото. Намажете хлебчетата със сместа след като ги извадите от фурната и им се насладете докато са топли.

