



# Чеснови хлебчета с пармезан и билки

⌚ 80–100 Минути 

## Подготовка

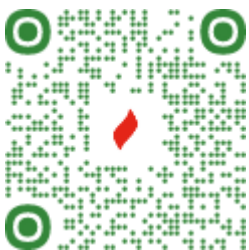
### Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Брашно, пресято
360 ml	Хлагка вода
30 g	Жива мая
10 g	Кристална захар
60 ml	Зехтин
200 g	Сирене
150 g	Бекон или салам, нарязан на кубчета
100 g	Разтопено масло
2 с.л.	Пармезан, настързан
10 g	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
3 с.л.	♦ Микс домати и билки
1 с.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
1 с.л.	♦ Мащерка, ронена

- 1 Разтворете маята и захарта в хлагката вода. След това разбъркайте със солта и брашното. Добавете зехтин и омесете гладко тесто. Оставете го покрито на топло място за 30 минути, докато видимо увеличи обема си.
- 2 През това време подгответе топингите. Първо разбъркайте маслото с чесън на гранули. Разделете пармезана на две равни части в купички и овкусете едната с микса от Домати и билки, а другата с розмарин и мащерка.
- 3 Нарежете сиренето на 10 равни кубчета (1x1 см). Нарежете и бекон на 10 кубчета или ако сте купили предварително нарязан оформете 10 топчета. Намазнете тавичка за кекс.
- 4 Размесете тестото отново и разделете на 20 равни части. Сплескайте леко всяка, поставете сирене в 10 от частите и бекон в останалите. Оформете тестото на топче около пълнежа.
- 5 Намажете всяко топче с разтопеното масло с чесън и оваляйте в пармезановите топинги, редувайки двата. Наредете топчетата в тавата с топинга нагоре. Покрийте тавата с кърпа и оставете настрана за още 15 минути.
- 6 Загрейте фурната предварително на 180°C с вентилатор и опечете хлебчетата за около 30 минути.

**СЪВЕТ:** Покрийте с фолио, ако билките тръгнат да загарят прекалено много преди края на печенето.



**ВИДЕО**  
Ето как приготвихме!