

Rolice s češnjakom

140–180 Min

Priprema

1. U zdjeli pomiješajte mlijeko, šećer i kvasac. Pokrijte zdjelu i ostavite par minuta da smjesa naraste i da se kvasac aktivira pa dodajte jaje, brašno i sol. Ručno ili pomoću miksera sa spiralnim nastavcima umijesite mekano tijesto.
2. Nakon što se formiralo tijesto, malo po malo umiješajte maslac. Nakon što se maslac potpuno sjedini s tijestom, nastavite mijesiti tijesto 6–8 minuta. Prebacite tijesto u veliku namašćenu zdjelu, pokrijte prozirnom folijom i ostavite na toplom mjestu da se diže dok se ne udvostruči, otprilike 60–90 minuta.
3. Dok se tijesto diže, pripremite maslac s češnjakom. U maloj zdjeli za miješanje dodajte maslac, češnjak, peršin i sol. Dobro promiješajte i ostavite sa strane.
4. Dignuto tijesto prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu pa ga razvaljajte u pravokutnik otprilike 20 × 25 cm. Premažite tijesto pripremljenim maslacem s češnjakom i ravnomjerno rasporedite sir i parmezan pa ga zarolajte.
5. Nožem izrežite tijesto na 8 jednakih komada pa ih prebacite u lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Prekrijte ih prozirnom folijom i ostavite sa strane oko 25–35 minuta, odnosno dok se ne udvostruče.
6. Zagrijte pećnicu na 175 °C. Lagano premažite rolice mlijekom pa stavite u pećnicu i pecite dok ne porumene, oko 25–30 minuta. Zagrijte med i maslac pa premažite vrele rolice i posipajte Crispy Onionom pa poslužite.

Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto:

245 g	Glatkog brašna
10 g	Svježeg kvasca
1 žlica	Šećera
0.5 žličice	Morska sol
1	Jaje, sobne temperature
100 ml	Mlakog mlijeka
45 g	Maslaca, omekšanog

Za punjenje:

40 g	Maslaca, omekšanog
2 žlica	Češnjak u granulama
1 žlica	Peršin usitnjeni
	Sol, po ukusu
200 g	Naribanog sira (mozzarella, gauda ili cheddar)
20 g	Naribanog parmezana
	Mlijeko, za premaz

Za glazuru:

30 g	Meda
10 g	Maslaca
1 žlica	Crispy Onion - Prženi luk

