

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat:

250 g	Făină albă
10 g	Drojdie proaspătă
1 lingură	Zahăr
1 linguriță	Sare
1	Ou, la temperatura camerei
100 ml	Lapte călduț
45 g	Unt, moale

Pentru umplutură:

40 g	Unt, moale
2 linguriță	Usturoi granulat
1 lingură	Pătrunjel mărunțit
	Sare, după gust
200 g	Brânză rasă (mozzarella, Gouda sau cheddar)
20 g	Parmezan ras
	Lapte, pentru uns

Pentru glazură:

30 g	Miere
10 g	Unt
1 lingură	Ceapă crocantă

Rulouri cu usturoi

— Min.

Pregătire

1 Într-un bol, amestecă laptele, zahărul și drojdia. Acoperă bolul și lasă amestecul câteva minute, până începe să crească și drojdia se activează. Adaugă apoi oul, făina și sarea. Frământă manual sau cu ajutorul unui mixer prevăzut cu cârlige pentru aluat, până obții un aluat moale.

2 După ce aluatul s-a format, încorporează treptat untul. Când untul este complet încorporat în aluat, continuă să frământi timp de 6–8 minute. Transferă aluatul într-un bol mare, uns cu puțin ulei, acoperă-l cu folie alimentară și lasă-l la dospit într-un loc cald, până își dublează volumul, aproximativ 60–90 de minute.

3 În timp ce aluatul dospește, pregătește untul cu usturoi. Pune untul, usturoiul, pătrunjelul și sarea într-un bol mic. Amestecă bine și lasă deoparte.

4 Transferă aluatul dospit pe o suprafață presărată ușor cu făină și întinde-l într-un dreptunghi de aproximativ 20 × 25 cm. Întinde uniform untul cu usturoi peste aluat, apoi distribuie deasupra brânza rasă și parmezanul. Rulează aluatul strâns.

5 Cu ajutorul unui cuțit, taie ruloul în 8 bucăți egale și așază-le într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Acoperă-le cu folie alimentară și lasă-le la dospit aproximativ 25–35 de minute sau până își dublează volumul.

6 Preîncălzește cuptorul la 175 °C. Unge ușor rulourile cu lapte, apoi introdu tava în cuptor și coace-le până devin aurii, aproximativ 25–30 de minute. Încălzește mierea împreună cu untul, apoi unge rulourile fierbinți cu acest amestec. Presară deasupra ceapa crocantă și servește.

