



# Сандвич с пуешко месо и сос от червени боровинки

🕒 125–135 Минути   

## Подготовка

### Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За питките

450 g	Пшенично брашно
100 ml	Прясно мляко
1 ч.л.	Кристална захар
1 ½ ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
20 g	Жива мая
2 бр.	Яйца
1 бр.	Жълтък
110 g	Масло

#### За пълнежа

8 с.л.	Сладко от червени боровинки
8 бр.	Сирене Раклет
3 с.л.	Масло, разтопено
1 с.л.	Сос Уорчестър
1 ч.л.	Дижонска горчица
2 скилидки	Чесън, накълцани
	Пуешко месо, сготвено

- 1 Пригответе питките като разбъркате брашното, млякото, захарта и солта. Напрошете маята, добавете яйцата, жълтъка и 70 g от маслото. Омесете гладко тесто и оставете настрана за 30 минути, покрито с кърпа.
- 2 Намазнете голяма тава с малко от маслото. Омесете отново тестото върху набрашнена повърхност и оформете дълго парче. Нарезете го на равни части и оформете на топки.
- 3 Сложете топките тесто в намазнената тава и намажете с остатъка от маслото. Оставете да втаса втори път за 30 минути. Загрейте фурната на 180°C предварително.
- 4 Поръсете тестото с малко сол и опечете във фурната за около 40 минути. След това оставете питките да изстинат. През това време нарежете месото на малки парченца.
- 5 Разбъркайте разтопеното масло, горчицата, сос Уорчестър и пресовани скилидки чесън.
- 6 Нарезете питките на половина и ги напълнете със сирене Раклет, месо и сладко от червени боровинки. Намажете ги отгоре с маслото от стъпка пет и върнете сандвичите във фурната за около 5-10 минути, покрити с алуминиево фолио. След това махнете фолиото и печете още 5-10 минути, наблюдавайки фурната, за да не изгорят питките.

