

Bułeczki czosnkowe z czerwonym pesto



Składniki

4 szklanka - Mąka
200 ml - Ciepłe mleko
125 ml - Ciepła woda
1,5 łyżeczka - sól
50 g - Margaryna
1 łyżeczka - Cukier
50 g - Drożdże
120 g - Czerwone pesto
1 łyżeczka - Natka
pietruszki
Czosnek główka

Opis wykonania

Pyszne aromatyczne bułeczki, które smakują zarówno na zimno jak i na ciepło.

1.

Z ciepłego mleka, drożdży i cukru zrobić zaczyn i odstawić w ciepłe miejsce aby zaczął pracować Margarynę rozpuszczamy i studzimy.. Kiedy zaczyn już pracuje dodajemy mąkę, sól i wodę, wyrabiamy gładkie elastyczne ciasto. Pod koniec wyrabiania dodajemy rozpuszczoną margarynę i wyrabiamy jeszcze ok.10 min. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę aby podwoiło swoją objętość.

2.

Do pesto dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i natkę i dokładnie mieszamy. Ciasto rozwałkowujemy na ok 3 mm grubości prostokątny placek. Na cieście bardzo dokładnie rozsmarowujemy pesto z czosnkiem.

3.

Ciasto zwijamy wzdłuż dłuższego boku i kroimy na 1 cm roladki-bułeczki. Bułeczki układamy w dość dużej odległości na blasze wyłożonej papierem i odstawiamy jeszcze na 10 min do wyrośnięcia. Pieczemy przez 20 min w piekarniku nagrzanym do 180 st bez termoobiegu.