

# Пикантни козуначени охлювчета

Козуначени охлювчета с червено песто и подправки

about 16 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



## Съставки:

### Тесто със суха мая за печене:

400 г брашно  
1 пак. суха мая Dr.Oetker  
200 мл вода  
75 мл зехтин  
2 ч.л. сол  
3 г пипер  
2 с.л. песто (червено)

### Пълнеж:

150 г заквасена сметана  
2 с.л. подправки (смес от сух босилек, мащерка, розмарин, риган и майорана)  
3 г сол  
3 г пипер  
100 г сирене Гауда (настъргано)

### Допълнително:

1 с.л. брашно

## 1 Тесто със суха мая:

Продуктите трябва да бъдат със стайна температура. Пресейте брашното, разбъркайте сухата мая в него и добавете останалите продукти без пестото. Разбъркайте всичко с миксер (с куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

Върху леко набрашнена повърхност разделете тестото на две и разточете едната половина на правоъгълна кора (с размери 50x25 см).

## 2 Пълнеж:

Смесете половината от заквасената сметана с подправките и намажете разточената кора. Навийте на руло откъм дългата страна и го нарежете на 16 филийки.

Омесете червеното песто с 1 с.л. брашно във втората половина от тестото. Върху леко набрашнена повърхност го разточете на правоъгълна кора (с размери 50x25 см). Намажете останалата заквасена сметана върху тестото и поръсете с гауда. Навийте на руло откъм дългата страна и го нарежете на 16 филийки.



Наредете филийките в предварително мазанена тава като редувате. Покрийте с навлажена кърпа и оставете на топло място отново да втасат, докато увеличат обема си.

Печете около 45 мин. в долната половина на предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух.

След изпичане извадете цялата питка върху метална скара и оставете да се охлади или я сервирайте топла.

### 3 Червено песто:

2 домата от консерва, обелени и почистени от семките 50 г сушени домати  
¼ чаша зехтин 25 г кедрови ядки или кашу 25 г бадеми 75 г пармезан 200  
мл зехтин 1 червена чушка

Ядките се запичат в сух тиган без мазнина, домати и чушката се нарязват на парчета. Всичко се пюрира, като зехтина се налива на тънка струя.

