



Bulgarije

Баница - Banitsa

Voor het eenvoudige recept voor banitsa hebben we nodig:

2 pakjes filodeeg

200 gr. kashkaval kaas (gewone gele kaas: neem b.v. Goudse)

500 gr. sirene (dat is feta, maar dan van koemelk)

7 eieren

100 gr. boter

1 dl. koolzuurhoudend water

2 dl. yoghurt

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng zes van de eieren, de boter, de verkrumelde sirene/feta, de in kleine blokjes gesneden gele kaas en de yoghurt. Leg een vel filodeeg in een met boter ingevette ovenschaal. Smeer er een laagje van het kaasmengsel over uit. Daarop leg je een nieuw vel filodeeg, en zo ga door met laagjes deeg en kaas tot alles op is. Snij de banitsa in stukken van ongeveer 5 x 5 cm.

Meng het laatste ei met het bruiswater. Giet het mengsel over de banitsa en zorg ervoor dat er geen stukje van het deeg onbedekt is.

Schuif de schaal in de hete oven en bak de banitsa in ongeveer 40 minuten gaar en goudbruin.

Spinazie banitsa maak je door in het recept hierboven 3 eieren te vervangen door ½ kilo (verse!) spinazie, gewassen, gesneden en even gebakken, niet meer dan 5 minuten, tot het geslonken is. Het vocht zoveel mogelijk laten uitlekken.

Banitsa met lente-ui kun je maken door drie van de eieren te vervangen door -afhankelijk van de grootte- 5 tot 10 lente-uitjes, die je zo'n tien minuutjes zachtjes gebakken hebt.

Voor een zoete banitsa met zelfgemaakt deeg hebben we nodig:

voor het deeg:

500 gr. bloem

2 dl. warm water

5 el. olie

1 tl. zout

½ tl. suiker



Bulgarije

en voor de vulling:

500 gr. stevige kwark (Cottage cheese/Hüttenkäse) van 5 - 9% vet
4 eieren
150 gr. suiker
2 dl. stevige yoghurt (4 - 10% vet)
40 gr. boter
1 tl. bakpoeder

Om te beginnen maken we het deeg. Het is het beste om de bloem twee keer te zeven, zodat we straks geen klontertjes krijgen. Meng in een grote kom de bloem met zout, suiker en olie en voeg dan geleidelijk handwarm water toe. Ondertussen roer je het deeg met een houten spatel of lepel. Als het een homogene massa is geworden dek je de kom af met plasticfolie. Laat het zo een uur staan.

Nu gaan we het deeg met de handen kneden. Het moet een elastisch en zacht deeg worden. Voeg geen bloem meer toe en werk op bakpapier of een siliconenmat zodat het deeg niet aan het werkblad kleeft.

Verdeel het deeg nu in 6 stukken van gelijke grootte en vorm er ballen van. Ze zullen het formaat hebben van een kleine tennisbal. Bestrijk de ballen met olie zodat ze niet uitdrogen.

Nu gaan we de vulling maken. Meng het bakpoeder door de yoghurt. Door het poeder wordt de yoghurt luchtig en neemt wat toe in volume. Meng de kaas, suiker, eieren en gesmolten boter door de yoghurt. Werk het door een zeef tot een homogene massa. Dat is de vulling voor de banitsa.

Nu gaan we verder met het deeg. rol de eerste deegbal zo dun mogelijk uit tot een rechthoek op de siliconenmat of het bakpapier. Trek het met platte handen zo ver mogelijk verder uit. Onthoud dat dit een speciaal deeg is, elastisch, buigzaam, met een mooi olieachtig oppervlak. Na het rollen laat het een vettige vlek achter op de siliconenmat of perkamentpapier.

Bestrijk het vel deeg met een deel van de vulling en rol het op tot een lange rol. Bedek een rond bakblik of ovenschaal (Ø 28 cm.) met bakpapier en vet het in met olie. Leg de rol cirkelgewijs langs de rand.

Zo gaan we verder met de rest van het deeg. Leg get uiteinde van iedere volgende rol tegen de vorige aan, leg de rollen cirkelgewijs deeg tegen elkaar, als een slak.

Schenk nu de rest van de vulling over de banitsa. Alles moet bedekt zijn. Zet het in een op 180°C. voorverwarmde oven en bak de banitsa in 45 - 50 minuten goudbruin.