



Kroatië

Orahnjača i makovnjača

Walnoot- en maanzaadrol

Voor het deeg:

400 gr. bloem
1 pakje (15 gr.) droge gist (of 30 gr. verse gist)
80 gr. boter of olie
80 gr. suiker
2 eiwitten
zout
de schil van 1 citroen
2½ dl. melk

Voor de walnotenvulling:

200 gr. gemalen walnoten
150 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
50 gr. rozijnen
1 dl. warme melk
1 afgestreken theelepel kaneel
3 eetlepels rum

Voor de maanzaadvulling:

150 gr. gemalen maanzaad
150 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
50 gr. rozijnen
1½ dl. warme melk
1 afgestreken theelepel kaneel
3 eetlepels rum

Eerst maken we het deeg voor de walnoot- of maanzaadrol:
Scheid de eieren. Als ze uit de koelkast komen, laat de eierdooiers dan eerst op kamertemperatuur komen. Laat de boter ook op kamertemperatuur komen.

Zeef de bloem boven een grote kom. Weeg de melk en de suiker apart af.

Doe 4 el. bloem in een kommetje. Daarbij gaan 1 el. suiker en 1 el. lauwe melk plus de gist. Roer het een beetje door elkaar. Dek het af met een doek en zet even weg het op een warme plaats tot de gist zijn werk heeft gedaan. Als de keuken te koud is, zet het dan in een oven op max. 50°C.

Klop ondertussen de eierdooiers en de rest van de suiker goed dooreen met een garde, meng er de rest van de lauwe melk door en de boter (of olie), het zout en de geraspte citroenschil.

Als de gist in volume verdubbeld is doe je het in de kom met de bloem. Roer het lichtjes met een houten lepel en doe daar de eierdooier-melk-suiker-mengsel door. Kneed het met de hand of met een mixer met deeghaken tot een glad deeg. Kneed het ongeveer een kwartier lang, het deeg moet luchtig worden. Laat het deeg een uur rijzen op een warme tochtvrije plaats, afgedekt met een doek. Het moet in volume verdubbelen.

De vulling maak je zo:

Meng de gemalen walnoten met de suiker, de gewassen rozijnen, de kaneel en de rum. Giet er de warme melk bij, roer het goed om en laat het afkoelen. Voor de maanzaadvulling ga je op dezelfde manier te werk.

Verdeel het deeg in twee gelijke delen. Bestuif een werkblad met bloem. Daarop rol je een deegbal uit tot een grote, min of meer vierkante lap van hoogstens 1 cm. dik, beslist niet meer. Bestrijk het deeg met de walnotenvulling en rol het op tot een lange staaf. Leg die in een ingevet bakblik. Doe zo ook met de andere bal deeg en de maanzaadvulling.

Zet het bakblik in een op 50°C. voorverwarmde oven. Laat het deeg daar 15-20 minuten rijzen.

Na die tijd verhoog je de temperatuur naar 200°C. Bedek de rollen lichtjes met bakpapier en zet onder in de oven een metalen bak met water. De stoom helpt om het deeg luchtig te houden. Bak het tot het een mooie bruine kleur heeft. Om te controleren of het gebak gaar is steek je een houten satéprikker in het dikste deel. Komt-ie er droog uit, dan zit je goed.

Laat de rollen afkoelen in de oven met de deur open. Als ze lauw zijn bestrooi je ze met poedersuiker. Tot slot snij je ze in plakken. Dat gaat het beste als ze helemaal zijn afgekoeld.