



Roemenië

Mucenici

Martelaren

1 kg. bloem
40 gr. gist
6 dl. lauw water
de geraspte schil van 1 citroen
70 gr. fijne suiker
130 ml. olie
een snufje zout

7½ dl. water
150 gr. fijne suiker
3 el. honing

4 el. honing
gemalen walnoten

Zeef de bloem boven een grote schaal. Maak een kuil in het midden. Daar doe je de gist in, samen met een snufje zout, 1 tl. suiker en de citroenschil. Giet het lauwe water erbij en meng er steeds van de randen af wat bloem doorheen. Zo kneed je het langzaam tot een deeg. Meng er van tijd tot tijd een straaltje van de olie door, tot alles op is. Dek het deeg af en laat het op een warme, tochtvrije plaats ongeveer 1½ uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de deegbal op een met bloem bestoven werkblad. Verdeel de bal in 4 stukken. Die verdeel je elk weer in tien even grote delen. Elk stuk deeg rol je uit tot een broodje van zo'n 15 cm. lang. Scheur ze in de lengterichting doormidden en leg ze dan over elkaar in de vorm van een "8". Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat, schuif ze in de oven en bak ze in een half uurtje goudbruin.

Ondertussen maak je de siroop: verwarm 7½ dl. water in een steelpannetje en los daarin de suiker en 3 el. honing op. Laat het een klein beetje afkoelen.

Als de mucenici klaar zijn giet je er de siroop overheen. Bestrijk ze ten overvloede met de 4 el. honing, bestrooi ze royaal met de gehakte walnoten en laat ze nog heel even afkoelen voordat je ze op tafel zet.