



Roemenië

Sărățele

Hartige koekjes

400 gr. bloem
100 gr. boter en 100 gr. reuzel (of 250 gr. boter, of 180 gr. reuzel)
2 dl. zure room
8 gr. instant gist (of 25 gr. verse gist + 1 tl. suiker + 2 el. melk)
1 tl. zout
1 tl. gemalen karwij

1 ei
bloem (voor het werkblad)
karwijzaadjes (of sesamzaad, maanzaad, zonebloempitten, geraspte kaas...)

Zeef de bloem in een kom en doe er het de stukjes gesneden koude boter en de reuzel bij. Meng het met je vingertoppen snel, zonder er al te veel werk van te maken, tot een losse massa met een korrelige, zanderige structuur.

Doe er de instant gist erbij (als je verse gist gebruikt, meng die dan eerst met 1 tl. suiker en 2 el. lauwe melk), plus zout en gemalen karwij, plus 2 dl. room. Kneed het deeg snel, niet meer dan 3 - 4 minuten, tot een homogeen, vrij stevig deeg.

Maak een bal van het deeg, leg het in een kom en laat het, afgedekt met een keukendoek, 20 minuten rusten.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 180°C.

Op een lichtjes met bloem bestoven werkvlak rol je het deeg uit tot ongeveer 3 mm. dikte. Snij het deeg in repen van 1½ x 10 cm. Langer mag ook, naar believen. Gebruik daarvoor een deeg- of pizzasnijder of iets dergelijks, of een met bloem bestoven mes.

Klop het ei los met een vork en bestrijk er het oppervlak van de sărățele mee. Bestrooi het met karwijzaadjes (of sesam, maanzaad, geraspte kaas, etc.).

Leg de sărățele op een met bakpapier beklede plaat, met een kleine ruimte tussen de koekjes. Ze gaan nauwelijks toenemen in volume tijdens het bakken, maar we willen natuurlijk niet dat ze aan elkaar gaan kleven en daardoor niet krokant worden. Waarschijnlijk ga je ze in 2 of 3 porties moeten bakken.

Zet de plaat met de sărățele in de oven en bak ze mooi lichtbruin. Dat zal waarschijnlijk 15 - 20 minuten gaan duren, maar goed is goed laat ze zeker niet te donker worden.