



Tsjechië

Kynuté zelňáky

Zuurkoolbroodjes

500 gr. bloem
500 gr. zuurkool
7 gr. instant gist (of 20 gr. verse gist)
1 tl. zout
50 gr. reuzel
2½ dl. melk
karwijzaad

Meng bloem, gist en zout in een kom. Meng er de melk en de reuzel door en kneed er een deeg van (gebruik je verse gist, los die dan eerst op in lauwe melk met een snuf suiker en laat het een kwartiertje staan). Laat het deeg een uurtje rusten op een warme plek tot het in volume is verdubbeld.

Ondertussen laat je de zuurkool goed uitlekken. Knijp er dan met je handen zoveel mogelijk van het vocht uit en snij het klein.

Bestrooi een werkblad met wat bloem. Leg het deeg er op, vorm er een rol van en snij die in 12 plakken. Rol ieder plak deeg uit tot een dikte van ongeveer ½ cm., leg op ieder plak een lepel van de zuurkool, vouw het deeg er overheen en strijk het -evt. met behulp van een paar druppels water- dicht. Druk ze dan plat (niet te fanatiek) en leg ze op een ingevette (of met bakpapier beklede) bakplaat. Bestrooi de broodjes met karwijzaadjes en laat ze nog eens een kwartiertje rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de kynuté zelňáky in de hete oven en bak ze in een klein halfuurtje goudbruin.