

## Kolace's uit Tsjechië / Kolace's from the Czech Republic



### De boodschappen

240 ml melk  
180 gram boter  
60 gram suiker  
mispunt zout  
1 vrije uitloop ei  
720 gram bloem  
1 zakje gedroogde gist  
  
150 gram vers fruit  
30 gram suiker  
7 gram maizena  
1/2 theelepel citroensap

**optioneel:** poedersuiker

**Je hebt 2 dagen nodig om Kolace's te maken, zo doe je het**

### Dag 1 - We maken het deeg en de vulling

Smelt de boter in de melk en roer de gist door het meel.

Mix de twee samen, mix 30 seconden laag dan 3 minuten hoog.

Kiep het deeg op een bakmat, kneed het met de hand en dek het af met folie.

Zet het deeg een nacht in de ijskast.

Schil de abrikozen en verwijder de pitten,

Kook het fruit met de andere ingrediënten tot het indikt.

Nadat de suiker is gesmolten nog 2-3 minuten doorkoken.

Door de 2-3 minuten doorkoken kan de maizena binden.

Maak de andere fruitvulling op dezelfde manier.

Laat het fruit afkoelen voor het de ijskast ingaat, dek de schaaltes af en stapel ze op tot morgen.

**Dat was het voor vandaag, alles staat netjes in de ijskast opgeborgen.**

## Kolace's uit Tsjechië / Kolace's from the Czech Republic

### **Dag 2 - het vullen en bakken van de broodjes.**

Het deeg is 's ochtends verdubbeld in omvang. Het kleeft een beetje aan de kom.

Rol balletjes deeg van 50 gram en maak er een deuk in met een glaasje.

Verwarm de oven voor op de laagste stand en draai hem dan uit.

Dek de broodjes af met schone theedoeken.

Laat de broodjes 1-2 uur rijzen, druk de kuil er weer in.

Strijk losgeklopt ei op de kolace's en vul ze.

Bak de broodjes in 12-15 minuten bruin.

Kwast een glansje op het fruit met overgebleven abrikozenvulling.

Serveer de broodjes met een kop vers gezette thee.

### **Dobrou chut!**

#### **Voor de liefhebber: Maanzaadvulling**

40 gram maanzaad; 60 ml melk; 40 gram suiker; 15 gram boter; 1/2 eetlepel honing; een snuf zout; 1 eierdooier en 1/2 theelepel citroenrasp

- Pulse het **maanzaad** in de blender fijn. Doe **melk, suiker, boter, honing en zout** in een steelpan.
- Zet de pan op medium hitte en laat de boter smelten. Neem de pan van het fornuis.
- Klop de **eierdooier** licht. Schenk langzaam de helft van het melkmengsel bij de dooier en roer.
- Schenk het eimengsel terug in de pan en roer alles door elkaar.
- Zet de pan weer op en laat het mengsel indikken.
- Neem dan de pan van het fornuis en roer het maanzaad en de **citroenrasp** erdoor.
- Schenk de vulling in een kom, dek af en laat het minstens 2 uur tot max. 2 dagen koelen.

## Kolace's uit Tsjechië / Kolace's from the Czech Republic



### **Shopping list**

240ml milk  
180g butter  
60g caster sugar  
dash of salt  
1 free range egg  
720g flour  
1 sachet dried yeast  
150 g fresh fruit  
30g sugar  
7g cornstarch  
1/2 teaspoon lemon juice  
**Optional:** icing sugar

**You need two days to make Kolace's, here's how to do it**

### **Day 1 - we make the dough and the filling.**

Melt the butter in the milk and stir the yeast into the flour, mix the two combined.

Mix 30 seconds low then high for 3 minutes.

Tip the dough on a baking mat, knead by hand and cover with cling film.

Place the dough overnight in the fridge.

Peel the apricots and remove the stones.

Boil the fruit with the ingredients until thickened.

After the sugar has melted cook for 2-3 minutes more.

By cooking another 2-3 minutes the cornstarch binds.

Make the cherry filling in the same way.

Let the fruit cool completely before it goes into the fridge.

Cover the bowls and stack them until tomorrow.

**That was all for today, everything is stacked neatly in the fridge.**

## Kolace's uit Tsjechië / Kolace's from the Czech Republic

### **Day 2 - the filling and the baking of the buns.**

The dough has doubled in volume overnight. It sticks a bit to the bowl.

Roll balls of 60g dough and make a dent in the middle with a small glass.

Preheat the oven on the lowest temperature then turn it off.

Cover the buns with two clean dishcloths.

Allow the buns to rise 1-2 hours, press in the dent again.

Brush whipped egg on the kolace's and fill them.

Bake the buns in 12-15 minutes golden brown.

Brush a little left over apricot jam on the fruit to make it shine.

Serve the buns with a cup of freshly brewed tea.

### **Dobrou chut!**

#### **For those interested in making poppy seed filling:**

40 grams of poppy seed; 60 ml of milk; 40 grams of sugar; 15 grams of butter; 1/2 tablespoon honey; a pinch of salt; 1 egg yolk and 1/2 teaspoon lemon zest

- Pulse **poppy seeds** fine in a blender. Put **milk, sugar, butter, 1/2 honey salt** in a saucepan.
- Set the pan over medium heat and melt the butter then remove the pan from the stove.
- Beat **1 egg yolk** lightly. Stir slowly half of the milk mixture into the yolk.
- Pour the egg mixture back into the saucepan and stir to combine.
- Put the pan on again and let the mixture thicken.
- Remove the pan from the stove, add the poppy seeds and **lemon zest**.
- Pour the filling into a bowl, cover it and let it cool at least 2 hours max. 2 days.