

Zachte Pretzels

(8 pretzels)

Ingrediënten

1 zakje droge gist (7 g)

1 1/2 tl suiker

235 g lauwwarm water

350 g bloem

3/4 tl zout

bakspray

2 el baking soda

1 tl maismeel

1 tl water

1 klein ei

decoratie: bv. grof zout, sesamzaadjes, kaneelsuiker

Bereiding

Los de gist en suiker op in het water in een grote (mixer) kom en laat het 5 minuten staan.

Voeg $\frac{2}{3}$ van de bloem toe, samen met het zout en meng dit tot het samenkomt. Kneed het deeg dan (met de kneedhaak of de hand), en voeg genoeg bloem toe om een soepel, niet te kleverig en elastisch deeg te maken.

Doe het deeg in een licht ingevette kom, dek af en laat rijzen tot het verdubbeld is. (als je zachtjes met twee vingers in het deeg drukt en de indruk te zien blijft, is het deeg genoeg gerezen. Druk het deeg naar beneden, dek af en laat het 5 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 220°C.

Verdeel het deeg in 8 gelijke delen. Werk met één portie per keer (houd de rest ondertussen afgedekt zodat het niet uitdroogt). Rol elk stuk uit tot een 45 cm lange sliert. Vorm een rondje met de sliert, waarbij de uiteinden 10 cm uitsteken., Draai de twee uiteinden 1x om elkaar waar de slierten over elkaar liggen. Vouw de uiteinden over de cirkel en druk zachtjes de slierten vast. Leg de pretzels op een licht ingevette bakplaat. Dek af met ingevet plastic en laat ze 10 minuten rijzen (ze rijzen niet veel).

Doe ander halve liter water en de baking soda in een pan en breng het aan de kook,. Verlaag de temperatuur zodat het net tegen de kook aan zit. Laat voorzichtig een pretzel in het water zakken, keer hem na 15 seconden om en kook de andere kant ook 15 seconden. Haal de pretzel eruit en leg hem op een ingevet rooster. Herhaal dit met de rest van de pretzels.

Leg de pretzels op een bakplaat licht bestrooid met maismeel. Klop het ei met 1 el water en bestrijk de pretzels ermee. (eventueel kan je dit ook twee maald doen). Bestrooi de pretzels met wat grof zout of sesamzaad. (wil je kaneelsuiker pretzels maken, dan alleen met ei bestrijken).

Bak ongeveer 15 minuten of totdat ze bruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster.

Om Kaneelsuiker pretzels te maken:

Als de pretzels uit de oven komen en ze nog een beetje warm zijn bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi ze met kaneelsuiker.

(bewerkt naar: <http://www.myrecipes.com/recipe/soft-pretzels>)

Oorspronkelijk bericht is te vinden op "Notitie van Lien" ©2011.

www.notatievanlien.blogspot.com