

# Pretzler

## Forfatter:

*Kasper Styrbæk*

*Foto: Jonas Drotner Mouritsen*

## Introduktion:

Pretzel er en form for tørt bagværk fremstillet af en stiv dej af hvedemel, der formes i en kunstfærdig kringleform med en dobbelt krølle. En rigtig pretzel er salt og har en velsmagende brun, skinnende og hård skorpe samt et porøst fast og helt hvidt indre.

## Ingredienser:

500 g hvedemel

42 g gær + 1 ½ dl lun mælk

50 g smør

10 g salt til dejen

Maldonsalt som drys

Kogelage: 1 L vand og 3 spsk natron



## Fremgangsmåde:

1. Sigt melet ned i en skål, og form en fordybning på midten.
2. Lun 1 dl mælk, opløs gæren deri, og hæld den i fordybningen.
3. Skær smør i tern, og fordel det sammen med salt rundt på melet.
4. Lad det hvile tildækket i 20 min.
5. Lun resten af mælken, hæld den i skålen, og ælt det hele sammen til en glat dej.
6. Del dejen i 10 klumper, og lad dem hvile 20-25 min lunt og tildækket, mens de hæver.
7. Form dejen som 10 pretzel-kringler, og sæt dem på en bageplade tildækket, indtil alle er formet.
8. Opvarm en ovn til 160 °C med varmluft, og gør en bageplade klar med bagepapir.
9. Sæt 1 L vand i kog med natron.
10. Læg forsigtigt kringlerne én ad gangen i 20-30 sek. i det kogende vand, og læg dem derefter på bagepladen med bagepapir.
11. Skær et snit i den tykke del af hver pretzel, og drys med Maldonsalt.
12. Bag pretzel-kringlerne i midten af ovnen i 15-20 min, til de er lysebrune.
13. Læg dem til afkøling på en rist, men server dem gerne lune.