Pretzler

Forfattere: Kasper Styrbæk
Info: Foto: Jonas Drotner Mouritsen
Faglige temaer: Bagning, Geografiske specialiteter

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

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Pretzler (Kasper Styrbæk) (layotet).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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 servér dem gerne lune.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv