

Bretzels (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g frisk gær (eller 6g tørgær)
- 450g vand
- 80g rørsukker
- 20g salt
- 975g mel
- 113g smør
- 1,6L vand
- 40g rørsukker
- 100ml øl
- 115g natron

Préparation

1. Her er en grundopskrift, som jeg endnu ikke har delt med jer her: bretzels, velduftende og bløde.
2. Jeg har hentet denne opskrift fra den anden side af Atlanterhavet, da jeg tog opskriften fra Martha Stewarts blog.
3. Jeg har prøvet flere opskrifter, og jeg har virkelig været meget glad for denne, da den giver bretzels, der er godt hævede og meget bløde, de holder sig godt og kan også fryses.
4. Endelig kan jeg godt lide klassiske bretzels, så jeg har kun drysset dem med salt, men du kan også lave andre versioner: revet comté eller cheddar til oste-bretzels, provencalske urter, eller endda chokoladechips til en sød version!
5. Udstyr: Jeg har brugt min Kenwood Cooking Chef / kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af robotten / kode FLAVIE = 20% rabat på alt tilbehør Jeg har brugt den perforerede bageplade fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i rabat ved første ordre / kommercielt samarbejde.
6. Forberedelsestid: 45 minutter + 10 minutters bagning + 1 nat til hvile For 12 til 15 bretzels cirka (afhængig af størrelse og form): Bretzeldejen: frisk gær (eller tørgær) vand rørsukker salt mel smør Hvis du bruger tørgær: bland det lunkne vand, gæren og rørsukkeret.
7. Lad det hvile i 5 til 10 minutter.
8. Bland melet og saltet; tilsæt smørret skåret i tern og bland for at opnå en crumble-lignende konsistens.
9. Tilsæt den forberedte gær-vand-sukkerblanding, eller den smuldrede friske gær, vandet og rørsukkeret.
10. Ælt dejen i flere minutter, enten med en dejkrog i en maskine (eller med hånden, men det tager længere tid), indtil du får en dej, der er glat og elastisk, og som slipper skålens kanter.
11. Dæk dejen til og læg den i køleskabet natten over.
12. Til formning: teknikken givet i den originale opskrift er at rulle dejen ud til et stort rektangel på 30x35cm og skære strimler på 35cm lange og 2,5cm brede, før du former de ønskede former.
13. Personligt foretrak jeg at dele dejen op i flere små kugler, før jeg formede dem.
14. Jeg lavede stykker på til bretzels, til mauricettes og til mini baguetter.
15. Til bretzels rullede jeg dejkuglerne til stænger på 50cm lange, før jeg formede dem.
16. Placer dem på en bageplade, mens du forbereder natronbadet.
17. Badet: 1, vand rørsukker øl natron Sæt alle ingredienserne i en stor gryde og bring det hele i kog.
18. Dyp bretzels en ad gangen i natronbadet i cirka 30 sekunder, og overfør dem derefter til en bageplade dækket med bagepapir.

19. Bagning: Grov salt Forvarm ovnen til 230°C.
20. Drys bretsels med groft salt (eller hvad du vil, ost, urter...).
21. Bag i cirka 10 minutter, mens du vender bagepladen halvvejs.
22. Lad dem køle af på en rist, før du nyder dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com