

Bretzels (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g verse gist (of 6g gedroogde bakkersgist)
- 450g water
- 80g rietsuiker
- 20g zout
- 975g bloem
- 113g boter
- 1,6L water
- 40g rietsuiker
- 100ml bier
- 115g baksoda

Préparation

1. Hier is een basisrecept dat ik nog niet met jullie had gedeeld: pretzels, goed gekruid en zacht.
2. Ik heb dit recept over de Atlantische Oceaan gehaald, omdat ik het recept van de blog van Martha Stewart heb genomen.
3. Ik heb verschillende recepten geprobeerd en ik vond deze echt heel lekker, het zorgt voor goed gerezen en zeer zachte pretzels, ze blijven goed en kunnen ook worden ingevroren.
4. Ten slotte hou ik van klassieke pretzels, dus heb ik ze alleen met zout bestrooid, maar je kunt ook andere versies maken: geraspte comté of cheddar voor kaaspretzels, Provençaalse kruiden, of zelfs chocoladeschilfers voor een zoete versie!
5. Benodigdheden: ik heb mijn Kenwood Cooking Chef robot gebruikt / code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij aankoop van de robot / code FLAVIE = 20% korting op alle accessoires Ik heb de geperforeerde bakplaat van Guy Demarle gebruikt: code FLAVIE10 om in te vullen bij registratie voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
6. Als je gedroogde gist gebruikt: meng het lauwe water, de gist en de rietsuiker.
7. Laat 5 tot 10 minuten rusten.
8. Meng de bloem en het zout; voeg de in blokjes gesneden boter toe en meng tot je een kruimelige textuur krijgt.
9. Voeg het eerder bereide gist-water-suiker mengsel toe, of de verkruimelde verse gist, het water en de rietsuiker.
10. Kneed het deeg enkele minuten, met de robot met de deeghaak (of met de hand, maar dat duurt langer), tot je een mooi glad en elastisch deeg hebt dat van de wanden van de kom loskomt.
11. Bedek het deeg en plaats het een nacht in de koelkast.
12. Voor het vormen: de techniek die in het originele recept wordt gegeven, is om het deeg uit te rollen tot een grote rechthoek van 30x35cm, en snijd lange stroken van 35cm en 2,5cm breed voordat je de gewenste vormen maakt.
13. Persoonlijk heb ik ervoor gekozen om het deeg in verschillende kleine bolletjes te snijden voordat ik ze vormde.
14. Ik heb stukken van gemaakt voor de pretzels, voor de mauricettes en voor de mini baguettes.
15. Voor de pretzels heb ik de bolletjes deeg uitgerold tot stokken van 50cm lang voordat ik ze vormde.
16. Plaats ze op een bakplaat terwijl je het baksoda-bad voorbereidt.
17. Doe alle ingrediënten in een grote pan en breng aan de kook.

18. Dompel de pretzels één voor één in het baksoda-bad gedurende ongeveer 30 seconden, en leg ze vervolgens op een bakplaat bekleed met bakpapier.
19. Het bakken: Grof zout Verwarm de oven voor op 230°C.
20. Bestrooi de pretzels met grof zout (of met wat je maar wilt, kaas, kruiden...).
21. Bak ze ongeveer 10 minuten, draai de bakplaat halverwege de baktijd om.
22. Laat ze afkoelen op een rooster voordat je ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com