

# Bretzels (Martha Stewart)

## Ingrédients

- 42g fersk gjær (eller 6g tørrgjær)
- 450g vann
- 80g brunt sukker
- 20g salt
- 975g mel
- 113g smør
- 1,6L vann
- 40g brunt sukker
- 100ml øl
- 115g natron

## Préparation

1. Her er en grunnoppskrift som jeg ikke har delt med dere her før: pretzels, godt krydret og myke.
2. Jeg har hentet denne oppskriften fra over Atlanterhavet siden jeg tok oppskriften fra Martha Stewart sin blogg.
3. Jeg har prøvd flere oppskrifter og jeg likte virkelig denne, den gir flotte, oppblåste og veldig myke pretzels, de holder seg godt og kan også fryses.
4. Til slutt, jeg liker klassiske pretzels så jeg har bare drysset dem med salt, men du kan også lage andre versjoner: med revet comté eller cheddar for ostepretzels, urter fra Provence, eller til og med sjokoladebiter for en søt versjon!
5. Utstyr: Jeg har brukt min Kenwood Cooking Chef / kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av roboten / kode FLAVIE = 20% rabatt på alle tilbehør Jeg har brukt perforert plate fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
6. Hvis du bruker tørrgjær: bland varmt vann, gjær og brunt sukker.
7. La det hvile i 5 til 10 minutter.
8. Bland melet og saltet; tilsett smøret kuttet i terninger og bland for å få en smuldrete tekstur.
9. Tilsett blandingen av gjær-vann-sukker som ble forberedt tidligere, eller den smuldrede ferske gjæren, vannet og brunt sukker.
10. Kna deigen i flere minutter, med maskin og krok (eller for hånd, men det vil ta lengre tid), til du får en glatt og elastisk deig som løsner fra veggene i bollen.
11. Dekk deigen og sett den i kjøleskapet over natten.
12. For forming: teknikken gitt i den originale oppskriften er å rulle deigen ut til et stort rektangel på 30x35cm, og kutte strimler på 35cm lange og 2,5cm brede før du former de ønskede formene.
13. Personlig foretrakk jeg å dele deigen i flere små baller før jeg formet dem.
14. Jeg laget biter på for pretzels, for mauricettes og for mini baguetter.
15. For pretzels rullet jeg deigballene til stenger på 50cm lange før jeg formet dem.
16. Plasser dem på et brett mens du forbereder natronbadet.
17. Ha alle ingrediensene i en stor kjele og la det småkoke.
18. Dypp pretzels en og en i natronbadet i omtrent 30 sekunder, og overfør dem deretter til et bakebrett dekket med bakepapir.
19. Steking: Grovt salt Forvarm ovnen til 230°C.
20. Dryss pretzels med grovt salt (eller hva du vil, ost, urter...).

21. Stek i omtrent 10 minutter, snu brettet halvveis gjennom steking.
22. La dem avkjøle på rist før du nyter!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)