



Tsjechische Republiek

Preclícky

Pretzels

Voor 10 pretzels:

500 gr. bloem
1 blokje verse gist (42 g) of 2 pakjes droge
1 tl. suiker
een paar el. lauw water
10 gr. zout (=1 tl. met een bergje)
50 gr. zachte boter
2½ dl. lauw water
wat extra meel voor het kneden

voor het kookwater:

1½ l. water
10 gr. zout
50 gr. natron (Natriumwaterstofcarbonaat of baking soda)

Eerst maken we het deeg: doe de bloem in een vuurvaste schaal en maak er met je hand een kuiltje in. Daarin verbrokkel je de verse gist. Bestrooi het met 1 tl. suiker, giet er wat lauw water overheen en meng het met je vingertoppen een beetje door elkaar. Stuif er van de zijkanten een klein beetje meel overheen. Dek het af met een doek en laat het een kwartier in de warme keuken rusten.

Als je droge gist gebruikt hoeft je het niet te laten rusten: gewoon alles door elkaar mengen en kneden.

Tijdens het maken van het deeg verwarm je de oven vast voor op 50°C.

Nu het kwartier voorbij is strooi je 10 gr. zout, alleen op de bloem. Zet de deeghaken in je mixer en roer alles, samen met 50 gr. zachte boter en het lauwe water tot een deeg. Ten slotte leg je de mixer weg en kneed het, met behulp van een beetje extra bloem, tot een mooi brooddeeg. Leg het weer terug in de schotel. Steek die schotel in een grote plastic zak en zet het 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven, tot het volume van het deeg zich verdubbeld heeft.

Dan haal je het uit de oven en kneed het opnieuw een paar minuten goed door met een beetje extra meel. Als je een vinger in het deeg steekt en weer terugtrekt, en het gat sluit weer meteen, dan is het deeg goed.

Verdeel het deeg nu in 10 even grote stukken. Die zouden elk zo'n 80-85 gr. moeten wegen.

Haal je bakplaat uit de oven en bekleed hem met bakpapier. Knip ook 10 kleinere stukken bakpapier uit met een grootte van 15 x 15 cm.

Kneed nu ieder stuk deeg nog eens door en vorm er een rol van die zo ongeveer 40 - 50 cm. lang is.

Nu gaan we er pretzels van maken. Neem de deegrol aan de uiteinden in je handen en leg hem in een U-vorm. Haal nu het deeg in je linkerhand van boven naar beneden over het deeg in je rechterhand en druk het weer links onder vast. Het uiteinde in je rechterhand haal je er onderdoor en druk je onder rechts vast. Als het goed is heb je nu een echte pretzel-vorm. Zo niet: maakt niet uit. Het zal straks net zo lekker smaken.

Leg iedere pretzel op een van de kleine stukken bakpapier. Geef ze allemaal de tijd om nog eventjes te rijzen.

Nu gaan we eerst eens wat aan ons water doen. Giet 1½ l. water in een brede pan, breng het aan de kook en strooi er een opgehoopte tl. zout in. Haal de pan van het vuur en doe er beetje bij beetje de natron in. Roer het goed door en doe voorzichtig, want voor je het weet schuimt het over je hele fornuis heen. Zet de pan opnieuw op het vuur en laat het grondig opkoken.

Pak een van de pretzels, die nu weer flink gerezen zouden moeten zijn, met behulp van het papier op en laat hem voorzichtig in de kokende vloeistof glijden. Duw de pretzel zachtjes een paar keer onder met een houten lepel, of overgiet hem met een grote lepel steeds weer met het water. In totaal moet de pretzel 30 seconden in het kokende water zwemmen. Haal hem er met een schuimspaan uit, laat hem een beetje uitlekken, leg hem op het bakpapier op de bakplaat, en bestrooi hem meteen met het grove zeezout.

Doe zo met de andere negen, en laat de pretzels nu nog eens 15 - 20 minuten in je warme keuken rijzen. Ondertussen heb je de tijd om de oven voor te verwarmen, op 200 °C.

Schuif de pretzels in de oven en bak ze in 25-28 minuten mooi bruin.