



## Duitse pretzel met grof zout

*De klassieke Beierse pretzel met een glanzende bruine korst en zacht binnenwerk, bestrooid met grof zeezout. Heerlijk geserveerd met wat mosterd of boter.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>15'</b>	<b>6</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 500 g tarwebloem
- 7 g droge gist
- 5 g suiker
- 8 g fijn zout
- 300 ml lauw water
- 30 g zachte boter
- 2 l water (voor het pocheren)
- 60 g baksoda (natriumbicarbonaat)
- 1 ei, losgeklopt

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de bloem, droge gist, suiker en het zout in een grote mengkom. Voeg het lauwe water en de zachte boter toe en kneed het geheel gedurende 8 minuten tot een soepel, elastisch deeg. Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plaats gedurende 1 uur rijzen tot het in volume verdubbeld is.
- 2.** Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet apart.
- 3.** Sla het gerezen deeg door en verdeel het in 6 gelijke stukken van elk ongeveer 130 g. Rol elk stuk uit tot een lange, gelijkmatige sliert van ongeveer 50 cm. Maak van elke sliert een pretzelvorm door de uiteinden twee keer over elkaar te draaien en ze vervolgens naar beneden te vouwen op het dikste deel van de deegring. Druk de uiteinden lichtjes aan.
- 4.** Breng de 2 liter water aan de kook in een brede kookpot. Voeg de baksoda toe en roer goed om. Let op: het water schuimt sterk op bij het toevoegen van de baksoda. Pocheer elke pretzel afzonderlijk gedurende 30 seconden in het soda-bad. Schep de pretzels er voorzichtig uit met een schuimspaan en leg ze op de voorbereide bakplaat.
- 5.** Bestrijk de gepocheerde pretzels met het losgeklopte ei en bestrooi ze onmiddellijk met grof zeezout.
- 6.** Bak de pretzels in de voorverwarmde oven gedurende 12 tot 15 minuten tot ze diepbruin en glanzend zijn.
- 7.** Haal de pretzels uit de oven en laat ze een paar minuten afkoelen op een rooster. Serveer lauw.

**Tip**

Zorg ervoor dat je de baksoda voorzichtig aan het kokende water toevoegt, want het mengsel schuimt hevig op. Gebruik bij voorkeur een brede, diepe kookpot zodat je de pretzels vlot kunt onderdompelen en weer ophalen zonder ze te beschadigen.

**Lekker met**

Serveer met grove mosterd of zachte boter.

**Dranktip**

Een frisse Beierse Weizenbier of een glas appelmost past uitstekend bij deze hartige pretzels.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)