



Hartvormige pretzelbroodjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

230 ml volle melk
75 gram roomboter
40 gram lichtbruine suiker
300 gram patisseriebloem
1 pak gedroogde gist
1 theelepel zout
45 gram bicarbonaat
1 theelepel grof zeezout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de melk met 30 g van de boter in een pannetje tot de boter net is gesmolten. Laat de melk zeker niet koken.
- 2.** Voeg de lichtbruine suiker toe en roer tot die is opgelost. Zet dit mengsel even apart.
- 3.** Schep de bloem, de gist en het zout in de mengkom van de keukenrobot. Mix kort met de kneedhaak. Voeg beetje bij beetje het melkmengsel toe en blijf kneden tot je een glad, elastisch deeg hebt. Voeg eventueel wat meer bloem toe als het te lopend is. Maak een bal van het deeg en leg het in een ingevette kom. Dek af met plasticfolie en laat 2 uur rijzen op een warme plek in huis.
- 4.** Vorm het deeg tot een rechthoek en snij in zes gelijke stukken. Rol elk stuk tot een slang van ± 60 cm lang.
- 5.** Meng in een ondiepe schaal 1 liter warm water met het bicarbonaat. Roer goed. Wentel elke slang deeg kort door dit mengsel (zo krijg je een mooie bruine korst).
- 6.** Maak van elke slang een hartvorm en leg ze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet ± 10 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven. Smelt de rest van de boter en bestrijk de pretzels hiermee. Bestrooi met het grove zeezout.