Brood & bakken / Duitsland

Beierse Brezel

De ultieme Beierse Brezel – een mahoniehouten, alkalisch uitgeharde knoest met een verbrijzelend dunne korst, een taaie amberkleurige buik en de zwak minerale diepte die alleen een goed loogbad kan bieden.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Broodmeel (eiwitrijk, 13%)
- ☐ 58 % Warm water (32 C)
- ☐ 5% Ongezouten boter (zacht)
- ☐ 2% Fijn zeezout
- ☐ 1,5% Instantgist
- ☐ 1% Gerstemoutstroop
- ☐ 4 eetlepels per liter water Voedselveilige loog (NaOH, 3% oplossing)
- ☐ 1% Krakelingzout (grof)

Zo maak je het.

01 Meng bloem, zout, gist en moutsiroop. Voeg warm water toe en meng tot een ruig deeg, voeg dan zachte boter toe. Kneed het deeg met de hand of met een mixer gedurende 8-10 minuten tot het deeg glad, stevig en licht plakkerig is. Brezeldeeg is stijver dan brooddeeg – de lage hydratatie (58%) zorgt voor het kauwen. Vorm er een bal van, olie lichtjes in, dek af en laat 60 minuten bij kamertemperatuur gisten tot het volume ongeveer verdubbeld is.

02 Verdeel het deeg in 8 gelijke porties (elk ongeveer 90 g). Rol elk deel één voor één op tot een touw van 60 cm dat dikker is in het midden en taps toeloopt aan de uiteinden. Het midden moet 2,5 cm dik zijn; de uiteinden, 5 mm. Kruis de uiteinden twee keer om een draai te vormen en vouw de draai vervolgens naar beneden op de buik van de krakeling. Druk de uiteinden stevig aan zodat ze blijven plakken. Plaats op met perkament beklede bakplaten. Laat het 30 minuten onafgedekt in de koelkast afkoelen; koude pretzels behouden hun vorm beter door het loogbad.

03 VEILIGHEID: Draag rubberen handschoenen en oogbescherming bij het hanteren van de loogoplossing. Bereid een 3% loogoplossing (30 g NaOH per liter koud water – voeg loog toe aan water, nooit omgekeerd). Doop elke gekoelde pretzel gedurende 30 seconden, draai hem één keer om, til hem vervolgens op met een schuimspaan en laat hem even uitlekken. Plaats het op een rek op een met bakpapier beklede bakplaat. Kerf elke buik in met een scherp mes of scheermes in een enkele streep, 5 mm diep. Strooi krakelingzout. U kunt ook gebakken zuiveringszout gebruiken: los 60 g gebakken zuiveringszout op in 1 liter water en laat het gedurende 1 minuut onderdompelen; dit levert een zachter bruin resultaat op, en niet het donkere mahoniehout van de loog.

04 Bak in een voorverwarmde oven van 220 C (425 F) met stoom (voeg een pan met kokend water toe aan de ovenbodem) gedurende 14–18 minuten tot het diep mahoniebruin is met een glanzende, gecraqueleerde korst. Open de oven de eerste 8 minuten niet. De pretzels gaan van blond naar amber naar mahonie in een smal venster – kijk vanaf 12 minuten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / german-soft-pretzels