Brood & bakken / Duitsland

Beierse zachte krakeling

Een Beierse zachte krakeling - armdikke armen van brood, diep mahoniehout door de alkalische dip, met een dichte, bevredigende kauw die overgaat in een wolkzachte binnenkant bestrooid met grove zoutkristallen die knarsen onder de tand.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% broodmeel (12–13% eiwit)
- ☐ 58 % Warm water (32 C)
- ☐ 1,5% Instantgist
- ☐ 2% Fijn zout
- ☐ 3% Ongezouten boter, zacht
- ☐ 10% Zuiveringszout (voor alkalisch dompelbad)
- ☐ 1% Grof krakelingzout

Zo maak je het.

01 Combineer warm water, instantgist en zachte boter in een grote kom; roer kort. Voeg bloem en zout toe. Meng tot er een ruw, stijf deeg ontstaat; dit deeg is merkbaar steviger dan een typisch brooddeeg. Het zou de zijkanten van de kom moeten reinigen. Als het nog steeds plakkerig is, voeg dan één eetlepel bloem per keer toe.

02 Kneed het deeg 8-10 minuten met de hand op een niet met bloem bestoven oppervlak, of 5 minuten in een keukenmixer met een deeghaak op gemiddelde snelheid. Het deeg is stijf – gebruik de muis van je hand om te duwen, vouwen en draaien. Het wordt glad en elastisch naarmate de gluten zich ontwikkelen. Het deeg moet de ruittest doorstaan: rek een klein stukje dun genoeg uit om er licht doorheen te laten zonder te scheuren.

03 Dek het deeg af en laat het 45-60 minuten rijzen bij kamertemperatuur (22–24 °C) tot het merkbaar opgezwollen is. Het zal zich niet verdubbelen als een mager brooddeeg; de vette en stijve hydratatie vertragen de gisting. Terwijl het deeg rijzen, breng je 1 liter water aan de kook in een grote pan en los je de baking soda op; het zal heftig gaan borrelen. Laat het geheel zachtjes koken.

04 Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken. Rol elk stuk touw uit tot een touw van 60 cm, dikker in het midden en taps toelopend aan de uiteinden. Vorm een U-vorm, draai de uiteinden twee keer om elkaar, vouw naar beneden en druk tegen de onderste boog. Leg ze op met bakpapier beklede bakplaten en laat ze 15 minuten onafgedekt in de vriezer afkoelen – koude pretzels behouden hun vorm tijdens het onderdompelen. Dompel elke krakeling één voor één onder in het sudderende zuiveringszoutbad gedurende 30 seconden per kant, waarbij u één keer draait. De alkalische oplossing zorgt voor de mahoniehouten korst en het kenmerkende kauwen. Leg ze op de bakplaat, snij 3 ondiepe inkepingen in de dikke buik en strooi er royaal grof pretzelzout over.

05 Bak op 220 C (425 F) gedurende 14–18 minuten tot diep mahoniehout – donkerder dan je denkt dat goed is. De korst van de krakeling moet op zijn best bijna de kleur hebben van pure chocolade. De alkalische coating van Maillard wordt bij een lagere temperatuur bruin dan gewoon brood, waardoor de kleur snel optreedt. Draai de pan halverwege om. Laat 5 minuten afkoelen op een rooster voordat u het warm serveert.

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 / pretzel