



Itse tehdyt pretzelit ja obazda



8 annosta

AINESOSAT

TAIKINAJUUREEN:

100 g puolikarkeaa vehnäjauhoa
60 g vettä
3 g tuorehiivaa

TAIKINAAN:

400 g puolikarkeaa vehnäjauhoa
20 g ohramaltaita
10 g suolaa
12 g tuorehiivaa
20 g pehmeää voita
200 ml kädenlämpöistä vettä
Jauhoa työtasolle

Merisuolaa

500 ml vettä
50 g ruokasoodaa

OBAZDAAN

100 g kypsää Camembert-juustoa (huoneenlämpöistä)
1 rkl yr்த்தituorejuustoa
50 g pehmeää voita
Reilu 1 tl makeaa paprikajauhetta
2 ripausta kuminan siemeniä
Suolaa, pippuria
½ kypsä päärynä
Loraus sitruunamehua
50 g savustettua possunkylkeä
½ punasipuli
Ruohosipulia koristeluun

VALMISTELEMINEN

Valmista juuri edellisenä päivänä. Yhdistä jauhot, hiiva ja vesi ja sekoita noin kolme minuuttia tasaiseksi taikinaksi. Siirrä taikina kulhoon, peitä muovikelmulla ja jätä huoneenlämpöön noin tunniksi. Siirrä sitten jääkaappiin, jossa taikina saa nousta 12-14 tuntia.

Sekoita seuraavana päivänä jauhot, ohramaltaat, suola, hiiva, voi ja vesi kulhossa ja lisää taikinajuuri. Käytä kulhollista sähkövatkainta, jossa on taikinakoukut. Vaivaa taikinaa huolellisesti hiljaisella nopeudella noin viiden minuutin ajan. Vaivaa vielä keskinopeudella 5 minuuttia. Peitä taikina ja anna seistä 15 minuuttia.

Kaada taikina kulhosta ja vaivaa vielä hetki. Jaa taikina kahdeksaan yhtä suureen osaan (noin 95 Kaada taikina kulhosta ja vaivaa vielä hetki. Jaa taikina kahdeksaan yhtä suureen osaan (noin 95 g/pala) ja muotoile niistä kevyesti pyöreitä palloja. Anna seistä hetki ja pyöritä pallot sitten pitkiksi tangoiksi, jotka ovat keskeltä paksampia kuin päistä. Tankojen pitäisi pysyä päästä pyöreinä, ei muuttua teräviksi. Muotoile tangoista pretzeleitä ja nosta ne kahdelle leivinpaperille, jotka on peitetty keittiöliinalla.

Peitä muovikelmulla ja anna kohota huoneenlämmössä noin 1 tunnin ajan, kunnes pretzelit ovat kaksinkertaistuneet. Poista kelmu ja laita pretzelit vielä tunniksi jääkaappiin. Jäähdyttäminen kohotuksen puolesta välissä saa pretzelien pinnan kuivahtamaan ja tasoittumaan, jolloin ne eivät imaise itseensä ruokasoodaa.

Esilämmitä uuni 230°C asteeseen ala- ja ylälämmöllä. Kiehauta kastikekattilassa nopeasti vesi ja ruokasooda ja kasta pretzelit seokseen yksitellen noin 5 sekunnin ajaksi. Nosta pretzel vedestä, valuta ylimääräinen seos pois ja aseta se leivinpaperille.

Tee pretzeleihin viillot paksuimpaan kohtaan ja ripottele päälle hieman suolaa. Paista pretzelit erissä tasolla 2 noin 12-14 minuutin ajan, kunnes ne muuttuvat kullanruskeiksi. Siirrä ne sitten ritalän päälle jäähtymään.

OBAZDAN VALMISTUS

Leikkaa camembert pieniksi paloiksi. Sekoita camembert, tuorejuusto, voi, paprika ja kumina kulhossa ja painele ne haarukalla tasaiseksi seokseksi. Mausta seos suolalla ja pippurilla.

Kuori päärynä, poista siitä siemenet ja leikkaa pieniksi paloiksi. Pirskottele päälle sitruunamehua, jotta päärynä ei muuttuisi ruskeaksi. Kuori sipuli ja leikkaa ohuiksi renkaiksi.

Leikkaa siiankylki noin 2 cm:n paksuiksi siivuiksi. Paista rapeaksi keskilämmöllä pannulla, jossa on tarttumaton pinta. Nosta pannulta ja anna ylimääräisen rasvan imeytyä talouspaperiin.

Kääntelee päärynäkuutiot varovaisesti obazdaan ja asettele päälle sipulirenkaat ja pekonisiviut. Koristele haluttaessasi ruohosipulilla.