



Hjemmelagde Pretzels med Obazda



8 porsjoner

INGREDIENSER

FORDEIG:

100 g universalmel
60 g vann
3 g fersk gjær

HOVEDDEIG:

400 g universalmel
20 g byggmalt
10 g salt
12 g fersk gjær
20 g mykt smør
200 ml lunkent vann
mel til elting

grovt salt
500 ml vann
50 g bakepulver

OBAZDA:

100 g modnet camembert
(romtemperert)
1 ss kremost med urter
50 g mykt smør
1 toppet ts paprikapulver
2 klyper karvefrø
salt, pepper
1/2 moden pære
litt sitronsaff
50 g bacon
1/2 rødløk
gressløk til pynt

TILBEREDNING

Lag fordeigen dagen i forveien. Bland mel, gjær og vann og elt i ca. 3 minutter, til du har en smidig deig. Ha deigen i en bolle, dekk til med plastfolie og la hvile i romtemperatur i ca. 1 time. La deretter deigen heve i kjøleskapet i 12–14 timer.

Neste dag blander du mel, byggmalt, salt, gjær, smør og vann i en bolle og tilsetter fordeigen. Bruk en kjøkkenmaskin med eltekrok og elt deigen grundig på lav hastighet i ca. 5 minutter. Elt deretter videre på middels hastighet i 5 minutter. Dekk til bollen og la deigen hvile i 15 minutter.

Ta deigen ut av bollen og elt den raskt. Del deigen i åtte like store deler (ca. 95 g hver) og form dem løst til runde boller. La hvile en kort stund og trill deretter ut lange pølser som er tykke på midten og tynnere i endene. Endene skal være avrundet og ikke spisse. Form hver pølse til en kringle og legg dem på to stekebrett kledd med kjøkkenhåndklær.

Dekk til med plastfolie og la heve i romtemperatur i ca. 1 time til dobbel størrelse. Fjern plastfolien og sett saltkringlene i kjøleskapet i 1 time til. Dette gjøres for å tørke brødet og er viktig for å danne en stabil overflate, så de ikke trekker til seg bakepulver senere.

Forvarm ovnen til 230 °C over- og undervarme. Kok opp vann og bakepulver i en kjele og dypp hver saltkringle i blandingen i ca. 5 sekunder. Ta kringlene ut av vannet, la dem renne av seg og legg dem på stekebrett dekket med bakepapir.

Snitt saltkringlene på det tykkeste punktet og dryss over litt salt. Stek saltkringlene på stekehøyde 2 i 12–14 minutter, til de er gyllenbrune. Avkjøl på rist.

FREMGANGSMÅTE OBAZDA

For å lage obazda kutter du camembert i små biter. Bland camembert, kremost, smør, paprikapulver og karve i en bolle og mos med en gaffel til en jevn masse. Smak til med salt og pepper.

Skrell pæren, ta ut kjernehuset og kutt fruktkjøttet i små terninger. Drypp over sitronsaff for å unngå at fruktkjøttet blir brunt. Skrell løken og kutt den i fine ringer.

Skjær bacon i ca. 2 cm brede remser. Sprøstek baconet i en nonstick-panne på middels varme. Ta baconet ut av pannen og la fettene renne av på et kjøkkenpapir.

Vend forsiktig pæreterningene inn i obazdaen og anrett med løk og sprøstekt bacon. Pynt eventuelt med gressløk.