



Hjemmelavede Pretzels med Obazda



8 portioner

INGREDIENSER

FORDEJ

100 g mel almindeligt mel
60 g vand
3 g frisk gær

HOVEDDEJ

400 g almindeligt mel
20 g bygmalt
10 g salt
12 g frisk gær
20 g blødgjort smør
200 ml lunkent vand
Mel til arbejdsfladen

Groft salt

500 ml vand
50 g bagepulver

OBAZDA

100 g moden camembert
(stuetemperatur)
1 spsk. flødeost med krydderurter
50 g blødgjort smør
1 teske sød paprika med top
2 knivspidser kommenfrø
Salt, peber
½ moden pære
1 skvæt citronsaft
50 g røget flæsk
½ rødæg
Purløg til pynt

TILBEREDNING

Forbered fordejen dagen før. Bland mel, gær og vand, og ælt i ca. 3 minutter, indtil du har en glat dej. Kom dejen i en skål, dæk med plastfolie, og lad den stå ved stuetemperatur i ca. 1 time. Lad den derefter hæve i køleskabet i 12 til 14 timer.

Næste dag skal du blande mel, bygmalt, salt, gær, smør og vand i en skål og tilsætte fordejen. Brug en røremaskine med dejkrog, og ælt grundigt ved lav hastighed i ca. 5 minutter. Ælt derefter ved medium hastighed i yderligere 5 minutter. Dæk dejen til, og lad den stå i 15 minutter.

Fjern dejen fra skålen, og ælt den ganske kort. Opdel dejen i otte lige store portioner (ca. 95 g hver), og form dem løst til runde kugler. Lad dem stå ganske kort, og rul dem derefter ud i lange stykker, der er tykke ind mod midten og tynde ud mod enderne. Enderne af stykkerne bør forblive afrundede uden at spidse til. Sno hvert stykke til en saltkringle, og placer dem på bageplader beklædt med viskestykker.

Dæk med plastfolie, og lad dem hæve ved stuetemperatur i ca. 1 time, indtil de er dobbelt så store. Fjern plastfolien, og sæt saltkringlerne i køleskabet i endnu en time. Dette trin halvvejs gennem hæve processen tjener til at tørre dem ud, og er vigtigt for at danne en stabil overflade, så de ikke opsuger bagepulveret senere.

Forvarm ovnen til 230 °C over- og undervarme. I en kasserolle skal du kortvarigt bringe vand og bagepulver i kog og dyppe hver saltkringle (Pretzel) i blandingen i ca. 5 sekunder. Tag dem op af vandet, og lad dem dryppe af, placer dem på bageplader belagt med bagepapir.

Lav snit i saltkringlerne på det tykkeste punkt, og drys med lidt salt. Bag saltkringlerne i niveau 2 i 12 til 14 minutter, indtil de er gyldenbrune. Kom dem derefter over på en rist til afkøling.

FREMGANGSMÅDE OBAZDA

Skær camemberten i små stykker. Bland camembert, flødeost, smør, paprika og kommen i en skål, og mos med en gaffel til en glat blanding. Smag til med salt og peber.

Skræl pæren, fjern kernerne, og hak den fint. Stænk med citronsaft, så den ikke bliver brun. Pil løget, og skær det i fine ringe.

Skær flæsket i 2 cm brede strimler. Steg ved middelhøj varme på en slip-let pande, indtil den er sprød. Fjern flæsket fra panden, og lad det dryppe af på køkkenrulle.

Vend forsigtigt pærestykker ned i obazdaen, og kom løg og flæskefritter i. Pynt evt. med purløg.