



## Hembakade Pretzels med Obazda



8 portioner

### INGREDIENSER

#### FÖRDEG

100 g vetemjöl  
60 g vatten  
3 g färsk jäst

#### HUVUDEG

400 g vetemjöl  
20 g kornmalt  
10 g salt  
12 g färsk jäst  
20 g mjukat smör  
200 ml ljummet vatten  
Mjöl för arbetsytan

#### Grovt salt

500 ml vatten  
50 g bakpulver

#### OBAZDA

100 g mogen Camembert (rumstempererad)  
1 msk färskost med örter  
50 g mjukt smör  
1 rågad tsk paprikapulver  
2 nypor kumminfrön  
Salt, peppar  
½ moget päron  
1 stänk citronjuice  
50 g rökt fläsk  
½ röd lök  
Gräslök till garnering

### TILLAGNING

Förbered fördegen en dag i förväg. Blanda mjöl, jäst och vatten och knåda i cirka 3 minuter tills du har en slät deg. Lägg degen i en skål, täck med plastfolie och låt stå i rumstemperatur i cirka 1 timme. Låt sedan degen jäsa i kylan i 12 - 14 timmar.

Nästa dag, blanda mjöl, kornmalt, salt, jäst, smör och vatten i en skål och tillsätt fördegen. Använd en mixer med degkrok och bearbeta degen noggrant på låg hastighet i cirka 5 minuter så degen går ihop. Höj därefter till medelhastighet i ytterligare 5 minuter. Täck degen och låt stå i 15 minuter.

Tippa ut degen från skålen och knåda den snabbt. Dela upp degen i åtta lika stora delar (cirka 95 g vardera) och forma runda bollar. Låt stå en kort stund och rulla sedan ut i långa längder som är tjocka mot mitten och tunna ut mot ändarna. Vrid varje längd till en kringla och placera på två bakplåtar klädda med kökshanddukar.

Täck plåtarna med plastfolie och låt jäsa i rumstemperatur i cirka 1 timme tills de fördubblats i storlek. Ta bort plastfolien och kyl kringlorna i kylskåpet i ytterligare 1 timme. Detta steg görs för att torka ut brödet så att de inte suger upp bakpulvret senare.

Förvärm ugnen till 230 ° C, över- och undervärme. I en kastrull, koka upp vatten och bakpulver och doppa varje kringla i blandningen i cirka 5 sekunder. Ta bort dem från vattnet, låt rinna av och placera dem på en bakplåt med bakplåtspapper.

Skär ett snitt vid kringlornas tjockaste punkt och strö över lite salt. Grädda kringlorna på nivå 2 i 12 till 14 minuter tills de är gyllenbruna. Låt sedan svalna på galler.

#### TILLAGNING AV OBAZDA

Skär camemberten i små bitar. Blanda camembert, färskost, smör, paprika och kummin i en skål och mosa med en gaffel för en jämn konsistens. Smaka av med salt och peppar.

Skala päronet, ta bort kärnorna och finhacka. Droppa över citronsaft så att päronet inte blir brunt. Skala löken och skär i fina ringar.

Skär fläsket i 2 cm breda strimlor. Stek på medelhög värme i en nonstick-panna tills det är knaprigt. Lyft fläsket ur pannan låt rinna av rinna av på hushållspapper.

Vänd försiktigt ner de skurna päronbitarna i obazdan och servera med lök och knaprigt bacon. Garnera eventuellt med gräslök.