

# Bavyera Pretzel

Toplam 92 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 12 dk

8 kişilik

Orta

~285 kcal

Bavyera pretzel, mayalı hamurun düğüm şekli verilip karbonatlı banyodan geçirilmesiyle parlak kabuklu ve yumuşak içli pişer.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 300 ml Ilık su
- 7 gr Instant maya
- 1 tatlı kaşık Toz şeker
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 40 gr Tereyağ

### Banyo için

- 1 lt Su
- 60 gr Karbonat

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı İri tuz

### Servis için

- 3 yemek kaşığı Taneli hardal

## Yapılışı

- Un, ilık su, maya, şeker, tuz ve tereyağıyla pürüzsüz hamur yoğurun.
- Hamuru 45 dakika iki katına kadar mayalandırın.
- Hamuru 8 parçaya bölün, her parçayı uzun fitil yapıp pretzel şekli verin.
- Su ve karbonatı kaynatıp pretzelleri 30 saniye banyodan geçirin.
- Pretzelleri tepsiye alıp iri tuz serpin.
- 220°C fırında 10-12 dakika koyu altı rengi olana kadar pişirin.
- Sıcakken tereyağı sürüp hardalla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karbonat banyosu kabuğun koyu renkli, parlak ve pretzel tadında olmasını sağlar.

## SERVIS ÖNERİSİ

Taneli hardal ve peynir dip sosla s1ca servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal