



## Duitse pretzel met grof zout

*De klassieke Beierse brezel met een glanzende bruine korst en zacht binnenwerk, bestrooid met grof zout. Heerlijk met wat mosterd of boter.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>15'</b>	<b>6</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

500 g bloem  
7 g droge gist  
1 tl suiker  
1 tl zout  
300 ml lauw water  
30 g zachte boter  
2 l water (voor het pocheren)  
60 g baksoda (natriumbicarbonaat)

1 ei, losgeklopt

grof zeezout

## Bereidingswijze

---

1. Meng bloem, gist, suiker en zout. Voeg het lauw water en de boter toe en kneed 8 minuten tot een soepel deeg. Laat afgedekt 1 uur rijzen tot verdubbeld.
2. Verdeel het deeg in 6 stukken. Rol elk stuk uit tot een lange sliert van ongeveer 50 cm en draai er een pretzelvorm van.
3. Breng de 2 liter water met de baksoda aan de kook. Pocheer elke pretzel 30 seconden en schep hem eruit met een schuimspaan.
4. Leg de pretzels op een met bakpapier beklede plaat. Bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met grof zout.
5. Bak in een voorverwarmde oven op 220 graden gedurende 12 tot 15 minuten tot ze diepbruin en glanzend zijn.
6. Laat kort afkoelen en serveer lauw.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)