

Pretzel Bites

Zutaten

(für 44 Stück; ca. 3-4 Personen)

Für den Teig:

210 ml lauwarme Milch
2 gestr. TL Zucker
3 ½ g Trockengerm oder 10 g frischer Germ
40 g zerlassene und abgekühlte Butter (ca. 4 ½ EL)
1 ½ gestr. TL feines Salz
285 g Mehl (W 700) plus Mehl zum Arbeiten



Für die Natronlauge:

Zum Bepinseln: 80 ml Wasser + 1 leicht gehäufte TL Natron oder
Für Wasserbad: 1 Liter Wasser + 60 g (ca. 3 ½ leicht gehäufte EL Natron)

Zum Bestreichen: 1 Ei mit 2 TL Milch verquirlt (optional)

Zum Bestreuen: Sesam oder grobes Salz

Zubereitung

Milch, Zucker und Germ in einer Schüssel mischen und 5 Minuten stehen lassen, bis sich der Germ aufgelöst hat. Die zerlassene Butter einrühren. Die Hälfte des Mehls und das Salz zugeben und mit einem Kochlöffel zu einer breiigen Masse rühren, dann den Rest des Mehls einrühren.

Sobald sich die Bestandteile verbinden zuerst in der Schüssel, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 5-10 Minuten zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten. Der Teig ist relativ klebrig – bitte dennoch nicht mehr als 1 EL Mehl zusätzlich einkneten. Falls der Teig zu feucht zum Kneten ist, diesen 5 Minuten zugedeckt beiseite stellen. Danach lässt sich der Teig besser bearbeiten.

Den Teig in einer sauberen, geölten Schüssel zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

Den Teig auf eine nicht (oder kaum) bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleiche Stücke teilen. Die Stücke zu 4 Strängen mit 45 cm Länge rollen. Das funktioniert am besten auf einer unbemehlten Arbeitsfläche – Hände befeuchten erleichtert die Arbeit oft. Jeden Strang in 11 Stücke schneiden.

Jedes Teigstück eventuell noch kurz nachformen, da sie sich durch das Schneiden oft verformen. Je nachdem, ob die Brezel-Stücke im Wasserbad gebeizt oder mit Lauge bepinselt werden, auf ein gut bemehltes, mit Backpapier belegtes Blech legen (Wasserbad) oder zum Bepinseln auf einem unbemehlten Backpapier platzieren. Die Teigstücke nicht zugedeckt nochmals rund 20-30 Minuten gehen lassen, bis sie deutlich größer geworden sind.

Pinsel-Variante: 1 leicht gehäuften TL Natron in 80 ml kochendes Wasser einrühren (Vorsicht, schäumt). Die Teigstücke nach dem zweiten Mal Gehenlassen mit dieser Lauge zwei Mal bepinseln. Entweder nach dem zweiten Mal bepinseln sofort mit grobem Salz (oder Sesam) bestreuen oder für mehr Glanz mit Ei bepinseln und anschließend mit Sesam bestreuen.

Wasserbad-Variante: Die Teigstücke nach dem zweiten Mal Gehenlassen samt Blech für rund 1 Stunde in den Kühlschrank schieben (oder für 10 Minuten ins Gefrierfach). Das Kühlen bitte nicht weglassen, ansonsten wird der Teig während des Wasserbads sehr weich.

Währenddessen die Lauge vorbereiten: Sobald die Teigstücke gut gekühlt und bereit fürs Wasserbad sind, 1 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Natron einrühren (Vorsicht, schäumt auf). Den Topf vom Herd nehmen und die Teigstücke (am besten immer 10 Stück gleichzeitig) für 20 Sekunden in die Lauge geben – nach 10 Sekunden mit einem Löffel wenden oder kurz untertauchen. Die Teigstücke mit einem Schaumlöffel oder ähnlichem entfernen und mit Abstand zueinander auf einem mit Backpapier belegten Blech aufteilen. Mit den restlichen Stücken gleich verfahren. Wird die Rezept-Menge verdoppelt, den Topf bei sehr geringer Hitze auf dem Herd lassen oder zwischendurch einmal aufkochen. Die Pretzel Bites sofort – noch feucht - mit grobem Salz (oder Sesam) bestreuen damit das Salz haftet. Für mehr Glanz nach dem Wasserbad mit Ei bepinseln und erst dann mit Sesam (Salz löst sich auf) bestreuen.

Die Brezel-Stücke im auf 190 ° Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen solange backen, bis sie schön braun sind (rund 10-15 Minuten).

Tipp: Falls Pretzel-Bites übrig bleiben, können sie einen Tag luftdicht verschlossen verpackt und vor Verzehr kurz im Ofen aufgebacken werden. Brezeln mit Salz am besten sofort essen, da sich das Salz bei Lagerung auflöst.

(Ursula Schersch, 27.1.2016)