

SOFT PRETZELS MIT KÄSE-DIP

ZUTATEN:

(für 8 große Brezeln)

Teig:

- 150 ml warmes Wasser
- 1 leicht gehäufter EL (15 g) Zucker
- 7 g Trockengerm (od. 1/2 Würfel frischer Germ)
- 200 ml Bier bei Zimmertemperatur (ersatzweise Wasser)
- 40 g zerlassene Butter, leicht abgekühlt
- 2 gestr. TL (9 g) Salz
- 550 g Mehl (W700)
- 1 Eigelb + 2 TL Milch zum Bestreichen
- 2 EL Sesam zum Bestreuen

Natronlauge:

- 500 ml Wasser
- 30 g Speisnatron

Käse-Honig-Senf Dip:

- 30 g Butter
- 20 g Mehl (ca. 2 leicht gehäuften EL)
- 350 ml Milch
- 150 g milder, oranger Cheddar
- 1 EL Honig
- 1 TL Senf (Dijon od. Estragon)



ZUBEREITUNG

Teig:

1. Den Teig entweder in der Küchenmaschine mit Knethaken oder von Hand zubereiten. Wasser, Zucker und Germ in einer Schüssel mischen und 5 Minuten stehen lassen, bis sich der Germ aufgelöst hat. Bier, Butter und Salz einrühren. Die Hälfte des Mehls zugeben und gründlich vermengen, dann den Rest des Mehls einrühren und in 5-10 Minuten zu einem Teig kneten.
2. Den Teig in einer sauberen, geölten Schüssel zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, rund 1 Stunde.
3. Den Teig auf eine nicht (oder kaum) bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleiche Stücke teilen. Am besten einige Teigstücke zugedeckt beiseite stellen, damit sie nicht austrocknen, während man die restlichen bearbeitet.

4. Die Stücke zu Strängen mit 80-85 cm Länge rollen. Das funktioniert am besten auf einer unbemehlten Arbeitsfläche – Hände bzw. Arbeitsfläche befeuchten erleichtert die Arbeit oft, falls der Teig zu wenig Haftung hat. Ein Vorrollen auf die Hälfte der Länge, ein kurzes Rasten lassen und anschließendes Weiterbearbeiten erleichtert das Ausrollen ebenfalls. Wer möchte, kann die Mitte etwas dicker lassen für „bauchigere“ Brezeln.
5. Die Stränge zu einem U formen, die Enden zwei Mal überkreuzen, in Richtung Brezelbauch über sich selbst schlagen und die Enden etwas am Bauch festzwicken, damit sie sich später nicht lösen.
6. Zwei Bleche mit Backpapier belegen, diese ölen, und die Brezeln rund 20 Minuten darauf rasten lassen. Wer sie anschließend noch für 30 Minuten kühl stellt (im Kühlschrank bzw. im Winter draußen oder 15 Minuten im Gefrierschrank), hat später beim Laugenbad eine leichtere Handhabe, da sie nicht so weich sind und besser die Form halten. Es funktioniert aber auch ohne Kühlen (hier gemacht).

Natronlauge:

7. Ca. 250 ml kochend heißes Wasser (z. B. aus dem Wasserkocher) in einen tiefen Teller gießen. Das Natron einrühren, bis es sich aufgelöst hat. 250 ml kaltes Wasser dazugießen, sodass die Lauge lauwarm ist. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Jede Brezel 30 Sekunden in die Natronlauge legen. Falls sie schwimmt, nach unten drücken, sodass sie mit Flüssigkeit bedeckt ist. Vorsichtig zurück auf das Backblech legen und wenn nötig in Form ziehen. Mit den restlichen Brezeln gleich verfahren.
9. Eigelb und Milch verrühren und die Brezeln damit bepinseln. Mit Sesam bestreuen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen, bis die Brezeln eine goldbraune Farbe annehmen, rund 15-20 Minuten. Die Bleche am besten nacheinander backen. Wer sie gemeinsam in den Ofen schiebt, sollte die Bleche nach 10 Minuten rotieren, damit die Brezeln gleichmäßig bräunen.
11. Die Brezeln ein paar Minuten auskühlen lassen und währenddessen den Dip zubereiten.

Für den Käse-Dip:

12. Den Käse grob reiben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und rund 1 Minute unter Rühren anschwitzen. Die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und die gesamte kalte Milch auf einmal zugeben. Mit dem Schneebesen kurz durchrühren und unter regelmäßigem Rühren erhitzen. Diese Béchamelsauce einige Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt.
13. Den geriebenen Käse einrühren und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen.
14. Honig und Senf einrühren. Bei Bedarf noch etwas salzen und falls der Dip zu dickflüssig ist, mit einem Schuss Milch verdünnen.
15. Die Brezeln mit Käse-Dip servieren. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)