



Pretzel, bretzel eller kringlor

Kock: **Monika Österheim** Tid: **120 min** Portioner: **12 st kringlor**



Kringlor, pretzel eller bretzel - samma sak. Alltför många tror att det är svårt och bökit att baka kringlor för att vi använder lut. Det enda är att skydda händer och ögon under ett moment. Våga prova och jag lovar att du bakar kringlor om och om igen, svårt är det inte.

Det viktigaste med att baka kringlor är att ordentligt skydda händer med handskar och ögon med skyddsglasögon i momentet med kaustiksoda. Man doppar kringlorna och det kan stänka.

Jag brukar använda ett recept från Johan Sörberg. Har testat olika recept men det här tycker jag blir perfekt gång efter gång och kringlorna blir supergoda.

Kaustiksoda hittar du i stora matbutiker men annars i till exempel bygghandeln.



INGREDIENSER

400 g vatten
750 g vetemjöl
75 g smör
30 g jäst
20 g salt

kvarnsalt
Lut
1000 g vatten
50 g ren kaustiksoda

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 220 grader (jag har varmluftsugn).
- 2** Blanda alla ingredienser till degen. Knåda tills den blir smidig och låt sedan vila 10 minuter.
- 3** Dela degen i bitar, 80 gram styck. Det blir 12 kringlor.
Rulla ut degbitarna till långa korvar och forma en kringla.
- 4** Lägg att jäsa under duk på två plåtar i 30 minuter.
- 5** Lutblandning: OBS! Tänk på att använda handskar och skyddsglasögon när du hanterar kaustiksodan samt lagen.
Häll kaustiksoda i en rostfri bunke. Häll försiktigt på kokande vatten och låt svalna.
- 6** Plocka kringlorna en åt gången från plåtarna och doppa de jästa bröden i lagen. Lägg tillbaka dem på plåtarna. Använd handskar och skyddsglasögon.
Strö över kvarnsalt/grovsalt. Jäs i 30 minuter.
- 7** Snitta ytan lätt (flera små snitt) med en skarp kniv. Använd handskar.
Snitten ger det karakteristiska utseendet med ljusa delar i den mörka ytan.
Luten ger den mörka färgen.
Grädda ca 10-12 minuter.