

# Choco-pretzels

## Ingrediënten (+/- 24 stuks):

- 400 gram bloem
- 150 gram suiker + 1 theelepel suiker
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 zakje gedroogde gist
- 2 eierdooier losgeklopt
- Zeezout om te bestrooien
- 50 gram witte chocola
- 50 gram pure chocola
- Snufje zout
- 250 ml lauwarm water

Bereidingstijd: +/- 30 minuten + 1 uur rijzen



## Materialen:

- Bakplaat, bakpapier, theedoek, litermaat, mengkom, kwastje, pollepel, plastic folie, pan en schuimspaan

## Bereidingswijze:

- Meng de bloem, 1 theelepel suiker, 1 theelepel bakpoeder en 1 snufje zout.
- Meng de gist met 250 ml lauwarm water.
- Maak een kuiltje in het bloemmengsel en giet hier het gistmengsel in. Roer het door en kneed het tot een soepel deeg en laat het 1 uur rijzen op een warme tochtvrije plaats. Afdgedekt met een vochtige theedoek en plastic folie.
- Na 1 uur rijzen
- Kneed het deeg nogmaals door en verdeel het in 24 stukjes.
- Rol de stukje uit en draai deze in kleine pretzel vormpjes
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Breng een ruime pan water aan de kook met 1 theelepel bakpoeder en 1 gram suiker
- Roer goed door en zet de warmte bron lager zodra het water kookt.
- Leg de pretzels voorzichtig in kleine porties in de pan en kook ze circa twee minuten aan beide kanten
- Schep met een schuimspaan de pretzels uit de pan en laat ze uitlekken.
- Leg ze vervolgens op de bakplaat en bestrijk ze met eidooier.
- Bestrooi ze met zeezout en bak ze in de oven in ca. 30 minuten goudbruin gaar en laat ze daarna afkoelen.
- Smelt de witte en pure chocola au bain-marie
- Doop de pretzels voor de helft in de witte of bruine chocola en laat ze afkoelen.