

Pretzelboller med innbakt brie og bringebærsyltetøy



Det er så mye som er godt og så mye jeg har lyst til å bake. Dessverre rekker jeg ikke å få gjennomført halvparten av det jeg ønsker å få til. Hallo, jeg har knapt tid til å skrive om det her! Derfor blir det noen ganger tilfeldig hva jeg ender med å bake, litt avhengig av inspirasjon, tid og råvarer som er tilgjengelig. Og ikke minst, noe som frister der og da! Oppskriften på disse pretzelbollene kom jeg over på en amerikansk bakeblogg, men jeg har tilpasset den litt. Det som umiddelbart sto helt klart for meg, var at jeg måtte lage de! Og kanskje føler du det på samme måte.. ☐

Du trenger:

(Til ca 10 stk avhengig av hvor store du lager de)

2 dl lunkent vann
1 ts sukker
1,5 ts tørrgjær
1 ts salt
ca 5 dl-5,5 dl siktet hvetemel
2 ss mykt smør

en god bit brie
bringebærsyltetøy (kan sløyfes)
havsalt
1 eggeplomme + 1 ss vann til pensling

Til koking:

2,5 l vann
1,5 dl natron (2 poser)

Og slik gjør du:

Ha sukker, gjær og vann i en eltebolle. La det stå fem minutter så gjæren får løst seg opp. Tilsett salt, mel (men hold igjen på den siste dl) og smør. Elt i fem minutter. Deigen skal være myk og smidig, men ikke klissete (den skal kjevles). Min deig var perfekt med 5 dl mel, men mel oppfører seg så forskjellig. La etterheve til dobbel størrelse, ca en time.



Etter en time kan du koke opp 2,5 l vann med natron, så det er klart. Sett ovnen på 200 grader (vanlig under- og overvarme) Ha deigen på et lett melet bakebord. Kjevle deigen til den er ca 0,5 cm tynn. Finn et glass eller lignende og stikk ut sirkler. Du må ha i partall. Kjevle og stikk ut til det ikke er mer deig igjen. Legg halvpartene av sirklene på et brett med bakepapir. Skjær en bit brie og legg på hver sirkel. Topp med en liten ts syltetøy hvis du vil det. Ta litt vann i en kopp og smør litt vann langs kanten av deigsirklene. Legg en annen sirkel oppå og klem kantene mot hverandre med fingeren din eller med en gaffel så du får en tett kant. Gjør dette med alle sirklene. Pisk lett sammen eggeplomme og vann til pensling. Nå er du klar for koking!



Med en hullsleiv koker du tre og tre boller om gangen i 30 sekunder før du fisker de opp og legger de på et bakepavirkledd stekebrett. Når du har kokt alle bollene, pensler du de med egg og strør over havsalt. Inn i midten av ovnen med de i 12-14 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist. Kos deg med lun brie, litt sprø og salt skorpe og det gode og søte fra syltetøyet.



Den originale oppskriften finner du hos [Girl vs dough](#)