



Vlinder pretzels

Wat heb je nodig?

- ✿ 400 gram bloem
- ✿ 240 ml water (zo nodig iets meer)
- ✿ 7 gram gedroogde gist (1 zakje)
- ✿ 7 gram suiker
- ✿ 4 gram zout
- ✿ Glazuurstiften
- ✿ Badje water: 750 ml water en 30 gram baking soda.



Hoe maak je dit?

1



Knead de bloem, het water, gist, zout en suiker tot een soepel deeg. Laat het deeg 15 minuten in een kom onder een theedoek liggen.

2



Ondertussen kun je het bad maken met de baking soda. Kook het water en voeg de baking soda toe. Roer tot de baking soda is opgelost. Giet dit in een bakblik of een schaal

3



Verdeel na 15 minuten je deeg in stukken en rol ieder stuk uit tot een lange sliert. Leg de sliert zo dat het op een vlinder lijkt en duw de uiteinden goed vast.

4



Doopt de deegvlinder twee minuten in het water met de opgeloste baking soda. Haal het er dan voorzichtig uit. Dit zoute water geeft de pretzel de aparte smaak en kleur.

5



Leg je vlinders op een bakblik met bakpapier. Bak de pretzels in 10-14 minuten mooi goudbruin in de oven bij een temperatuur van 225 graden.

6



Als laatste versier je de vlinder met glazuurstiften zoals je zelf wilt. Smullen maar!