

Pretzel balls with Nutella®



Hozzávalók

7 adaghoz:

A tésztához:

2,5 dl langyos víz

1 csomag száraz élesztő

37,5 dkg liszt

1 evőkanál só

2 evőkanál barna cukor

4 evőkanál puha vaj

A főzéshez:

2 liter víz

1 csomag szódabikarbóna

A tetejére:

nagy szemű tengeri só

20 dkg Nutella®

Lépések:

1 | A langyos vízben 10 perc alatt felfuttatjuk az élesztőt. A többi hozzávalót a robotgép keverőtádjába tesszük. Hozzáadjuk a vízben felfuttatott élesztőt, és sima tésztát dagasztunk a masszából. Letakarjuk, és huzatmentes helyen 2-3 órát kelesztjük.

Ha megkelt, a tésztát lisztezett deszkára borítjuk, kissé kinyomkodjuk belőle a levegőt, és megformázzuk: 4 egyenlő részre osztjuk, mindegyiket hosszú kígyóvá sodorjuk, majd felvagdossuk és golyókat formázunk belőlük.

2 | Egy sütőlapot kikenünk olajjal, a sütőt előmelegítjük 230 fokra. Egy nagy lábasban felforraljuk a vizet. Ha felforrt, hozzáadjuk a szóda bikarbónát (fel fog habzani).

A perecgolyókat 30-30 másodpercre a gyöngyöző vízbe tesszük, majd azonnal az olajozott sütőlapra szedjük. Megszórjuk nagy szemű tengeri sóval, és az előmelegített sütőben 15 perc alatt készre sütjük, de 10 perc után gyakran ránézünk, mert gyorsan sül.

A Nutella[®]-t nyomózsákba töltjük és a perecgolyók tetejére nyomjuk.