

Sagte pretzel letters en getalle

Hierdie resep is opvoedkundig en prettig op 'n verskiedenis vlakke. Nie net kan jou kinders jou help en die deeg uitrol nie (en hulle hande vuilmors), maar kan hulle ook hul numerings- en spelvermoë verbeter deur die pretzels in verskillende vorms te vorm. So kan jou kinders kreatief raak en terseldertyd pret hê.

Bestanddele:

- 2 ¼ k meel
- 1 k wit volkoringmeel
- ¾ k rogmeel
- 1 ½ e suiker of mout poeier
- 1 t sout
- 1 ¼ k water
- 1 e kanola olie
- 1 groot eiergeel
- 1 e gis



Metode:

1. Hierdie resep maak gebruik van 'n broodmasjien. As jy nie 'n broodmasjien het nie, sal dit werk as jy die instruksies van 'n ander resep gebruik om die deeg te knie en te laat reis.
2. Deel die deeg op in 16 porsies, vorm, en laat rus vir 20 minute. Verf met die eiergeel en sprinkel sout oor.
3. Bak teen 190 °C vir 15-20 minute.
4. Geniet!