

# Soft Pretzel Sticks

with Honey-Mustard Dipping Sauce

30 Minutes

## Start here

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 20 min. Preheat the oven to 425 °F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, silicone brush, slotted spoon, 2 small bowls, measuring cups, large pot, parchment paper

## Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Baking Soda	4 tbsp
Egg	1
Mayonnaise	2 tbsp
Honey	2 tbsp
Whole Grain Mustard	2 tbsp
Flaky Salt	1 tsp
White Wine Vinegar	1 tbsp

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Shape pretzels

- Add **6 cups water** and **baking soda** to a large pot. Bring to a boil over high heat.
- Meanwhile, lightly **oil** a clean work surface. Divide **dough** in half. Use both hands to roll **each piece of dough** into a **24-inch-long rope**. (**NOTE:** If the dough springs back when rolled, leave it to rest for 10 min to relax before rolling again.)
- Cut **each rope** into **three 8-inch-long pieces**. (**NOTE:** Don't worry if dough pieces shrink when cut into pieces.)



## Make honey-mustard dipping sauce

- Meanwhile, stir together **honey, mayo, mustard** and **½ tsp vinegar** in another small bowl.



## Prep and bake pretzels

- Add **egg** and **1 tsp water** to a small bowl. Beat until combined, 30 sec.
- Line a baking sheet with parchment paper.
- Working in 2 batches, add **half the pretzel sticks** to the **boiling water** and cook for 1 min.
- Using a slotted spoon, gently remove **pretzel sticks**, letting any excess liquid drip off, then place on the prepared baking sheet.
- Brush **pretzel sticks** with **beaten egg**, then sprinkle with **flaky salt**.
- Bake in the **top** of the oven, rotating the sheet halfway through, until golden-brown, 14-16 min.



## Finish and serve

- Transfer **pretzel sticks** to a plate.
- Serve **honey-mustard sauce** on the side for dipping.

# Bâtons de bretzel moelleux

avec trempette de moutarde au miel

30 minutes

## D'abord

Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du frigo et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 20 min. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, pinceau en silicone, cuillère à rainures, 2 petits bols, tasses à mesurer, grande casserole, papier parchemin

## Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Bicarbonate de soude	4 c. à soupe
Œuf	1
Mayonnaise	2 c. à soupe
Miel	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe
Flocons de sel	1 c. à thé
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouvez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Former les bretzels

- Dans une grande casserole, ajouter **6 tasses d'eau** et le **bicarbonate de soude**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, **huiler** légèrement une surface de travail propre. Sur la surface de travail, diviser la **pâte** en deux. Avec les deux mains, rouler **chaque morceau de pâte** en une **ficelle de 60 cm (24 po) de long**. (**REMARQUE** : Si la pâte se contracte quand vous la roulez, attendez 10 min avant de rouler à nouveau.)
- Couper **chaque ficelle** en **3 bâtons de 20 cm (8 po) de long**. (**REMARQUE** : Il est normal que les bâtons rétrécissent une fois coupés.)



## Faire la trempette

- Entre-temps, dans un autre petit bol, mélanger le **miel**, la **mayo**, la **moutarde** et **½ c. à thé** de **vinaigre**.



## Préparer et cuire les bretzels

- Dans un petit bol, ajouter l'**œuf** et **1 c. à thé d'eau**. Battre pendant 30 s.
- Tapiser une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Ajouter la **moitié** des **bâtons** à l'**eau bouillante**, et cuire pendant 1 min. Répéter avec l'autre **moitié**.
- Avec une cuillère à rainures, égoutter soigneusement les **bâtons de bretzel** et les disposer sur la plaque à cuisson préparée.
- Badigeonner les **bâtons de bretzel** d'**œuf battu** et parsemer de **flocons de sel**. Cuire dans le **haut** du four de 14 à 16 min, en retournant la plaque à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



## Terminer et servir

- Transférer les **bâtons de bretzel** dans une assiette.
- Servir avec la **trempette de moutarde au miel**.