

Soft Pretzel Sticks

with Warm Cheese Dip

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.

Bust out

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

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Baking Soda	4 tbsp
Egg	1
Mayonnaise	2 tbsp
Flaky Salt	1 tsp
Cream Cheese	86 g
Sour Cream	3 tbsp
Cheddar Cheese, shredded	¼ cup
Garlic Salt	¼ tsp
Pepper*	

* Pantry items

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 ropes shrink when cut into pieces.)



Make warm cheese dip

- Meanwhile, stir together **mayo**, **cream cheese**, **sour cream**, **half the cheddar cheese** and **¼ tsp garlic salt** in another small bowl. Season with **pepper**, then stir to combine.
- Transfer **cheese mixture** to a small oven-safe dish. Sprinkle **remaining cheddar cheese** over top.
- Bake in the **middle** of the oven until warmed through, 5-6 min.



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 two 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 tops 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 **warm cheese dip** on the side for dipping.

Bâtons de bretzel moelleux

avec trempette chaude au fromage

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).

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Bicarbonate de soude	4 c. à soupe
Œuf	1
Mayonnaise	2 c. à soupe
Flocons de sel	1 c. à thé
Fromage à la crème	86 g
Crème sure	3 c. à soupe
Cheddar, râpé	¼ tasse
Sel d'ail	¼ c. à thé
Poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez 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.



1 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 elle est roulée, attendre 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.)



3 Faire la trempette chaude

- Entre-temps, dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **moitié** du **fromage cheddar** et **¼ c. à thé** de **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Transférer le **mélange** dans un plat allant au four. Parsemer du **reste** du **fromage cheddar**.
- Cuire de 5 à 6 min au **centre** du four, jusqu'à ce que la **trempette** soit bien chaude.



2 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.



4 Terminer et servir

- Transférer les **bâtons de bretzel** dans une assiette.
- Servir la **trempette chaude au fromage** en accompagnement.