

# DIY Soft Pretzel Dippers

with Honey-Mustard and Hot Cheese Dip

The ultimate BBQ crowd-pleaser • 40 Minutes

## Start here

- Before starting, remove pizza dough from fridge and rest in a warm spot for 20 min.
- Preheat the oven to 475° F.

## Heat Guide for Step 3:

- Mild: ½ tsp
- Medium: 1 tsp
- Spicy: 1 ½ tsp

## Bust out

Baking sheet, measuring spoons, slotted spoon, medium pot, parchment paper, microwavable bowl, small pot, small bowl, measuring cups, whisk

## Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Baking Soda	2 tbsp
Honey	1 tbsp
Whole Grain Mustard	1 tbsp
Dijon Mustard	1 tbsp
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Cream Cheese	43 g
Flaky Salt	1 tsp
Hot Sauce 🍷	1 ½ tsp
Unsalted Butter*	1 tbsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

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



## 1 Shape dough

Add **6 cups water** and **baking soda** to a medium pot. Bring to a boil over high heat. While **water** comes to a boil, 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. Cut ropes into 1 ½-inch long pieces. (**NOTE:** Don't worry if dough pieces shrink when cut into pieces.)



## 2 Bake pretzel bites

Line a baking sheet with parchment. Add **half the dough pieces** to the **boiling water** and cook for 30 sec. Using a slotted spoon, gently remove **dough pieces**, letting any **excess water** drip off, then place on the prepared baking sheet. Repeat with **remaining dough pieces**. Sprinkle tops with **flaky salt**. Bake in the **top** of the oven, until golden-brown, 10-12 min.



## 3 Make dipping sauces

While **pretzel bites** bake, add **cream cheese**, **half the Dijon**, **½ cup warm water** and **½ tsp hot sauce** to a small pot. (**NOTE:** Reference heat guide.) Cook over low heat, whisking often, until warmed through and smooth, 3-4 min. Remove from heat, then whisk in **cheddar** until melted. Season with **salt** and **pepper**, then cover to keep warm. Stir together **honey**, **whole grain mustard** and **remaining Dijon** in a small bowl.



## 4 Finish and serve

When **pretzel bites** are done, melt **1 tbsp butter** in a microwavable bowl. Drizzle **butter** over **pretzel bites**, directly on the baking sheet, then toss to coat. Set aside to cool, 5 min. Arrange **pretzel bites** on a serving plate. Serve **honey-mustard and hot cheese dip** alongside.

## Bouchées de moelleux bretzels maison avec trempette au fromage fondu et moutarde au miel

Pour les amateurs de BBQ • 40 Minutes

### D'abord

- Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
- Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé

### Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, casserole moyenne, papier parchemin, bol allant au micro-ondes, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet

### Ingrédients

	2 Personnes
Pâte à pizza	340 g
Bicarbonate de soude	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse
Fromage à la crème	43 g
Flocons de sel	1 c. à thé
Sauce piquante 🌶️	1 ½ c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

### Allergènes

Hé, cuisiniers, amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 la pâte

Dans une casserole moyenne, ajouter **6 tasses d'eau** et **1 c. à thé de bicarbonate de soude**. Porter à ébullition à feu élevé. Entre temps, huiler légèrement une surface de travail propre. Séparer la **pâte** en deux. À l'aide des deux mains, rouler chaque morceau de **pâte** de manière à former deux cordes de 61 cm (24 po) de long. Couper les cordes en morceaux de 4 cm (1,5 po). (REMARQUE : Ne pas s'inquiéter si les morceaux de pâte rapetissent.)



### 3 Préparer les trempettes

Pendant que les **bouchées de bretzels** cuisent, mélanger dans une petite casserole le **fromage à la crème**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon**, **½ tasse d'eau tiède** et **½ c. à thé de sauce piquante**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire à feu doux de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **mélange** soit chaud. Retirer du feu, puis fouetter le **cheddar** jusqu'à ce qu'il fonde. **Saler** et **poivrer**, puis couvrir pour garder au chaud. Dans un petit bol, mélanger le **miel**, la **moutarde à l'ancienne** et la **moutarde de Dijon restante**.



### 2 Faire cuire les bretzels

Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin. Ajouter la **moitié** des **morceaux de pâte** à la casserole d'**eau bouillante** et faire cuire pendant 30 secondes. À l'aide d'une cuillère à rainures, retirer les **morceaux de pâte** délicatement. Laisser égoutter l'excédent d'eau, puis répartir sur la plaque à cuisson préparée. Répéter les étapes avec les **morceaux de pâte restants**. Saupoudrer des **flocons de sel**. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



### 4 Terminer et servir

Quand les **bretzels** sont prêts, faire fondre **1 c. à soupe de beurre** dans un bol allant au micro-ondes. Arroser les **bretzels** de **beurre** directement sur la plaque à cuisson, puis bien mélanger. Réserver 5 minutes pour faire refroidir. Disposer les **bouchées de bretzels** dans un plat de service. Servir avec les **trempettes moutarde au miel et fromage chaud**.