

Pretzel.

Rinde: 12 unidades aprox.

Ingredientes:

250 mililitros de agua tibia (1 taza).

500 gramos de harina de trigo de fuerza (4 tazas).

15 gramos de azúcar moreno (1 ½ cucharadas).

7 gramos de levadura seca (2 cucharaditas).

5 gramos de sal (½ cucharadita).

85 gramos de mantequilla (¾ de taza).

1 yema + unas gotas de leche.

Mantequilla para pintar.

Azúcar y canela al gusto

2 litros de agua (4 tazas).

½ de Taza de bicarbonato de sodio.

Preparación:

- En un bol agrega el agua tibia, el azúcar y la levadura, revuelve y espera unos minutos.
- Agrega algo de la harina y comienza a integrarlo a la mezcla, también agrega la sal.
- Sigue incorporando harina a la mezcla y uniéndola, agrega la mantequilla suave a temperatura ambiente.
- Amasa la mezcla por 8 minutos hasta que la masa sea suave y no se pegue de la mesa ni de las manos.
- Colócala en un bol pintado con aceite y deja fermentar la masa tapada de 45 minutos a una hora, según la temperatura ambiente del lugar donde vivas, la masa crecerá más o menos rápido. Tiene que crecer al doble de su tamaño.
- Vuélcala sobre la mesa, quítale el gas y déjala descansar tapada por 10 minutos más.
- Hazla rodar sobre la mesa, formando un rollo y corta trocitos de la masa.
- Cada trozo de masa hazlo rodar sobre la mesa ayudándote con las palmas de las manos, formando una tira de masa larga y como de 1 a 1 ½ centímetro de grosor.
- Coloca la tira de masa sobre la mesa en forma de "U" toma las puntas dale una torsión y pega las puntas en la parte baja de la "U" de masa.
- Repite el proceso hasta terminar con toda la masa, coloca los pretzel sobre una bandeja.
- Pon al fuego una olla con 2 litros de agua, cuando hierva agrega el bicarbonato de sodio (con cuidado porque hace burbujas).
- Ve colocando los pretzel por 30 segundos en el agua hirviendo.
- Retíralos con una espumadera dejándolos escurrir.
- Coloca los pretzel sobre una bandeja de horno, forrada con papel o con una manta de silicona.
- Píntalos con la yema de huevo + las gotas de leche.

- Llévalos a un horno precalentado a 230° C / 450° F, de 12 a 15 minutos hasta que están dorados.
- En una fuente o plato mezcla el azúcar con la canela y derrite la mantequilla.
- Cuando los pretzel salgan del horno, inmediatamente píntalos con la mantequilla derretida y espolvoréalos con la mezcla de azúcar y canela.
- Espera a que enfríen para servir.