Brezel (Pretzel) (ALEMANIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Señor Raposo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Típico pan del centro de Europa. Al bañarlos en una solución alcalina (se suele hacer con sosa caustica, pero yo no me atrevo a tanto, así que uso bicarbonato) toman ese color tan oscuro que yo siempre me he preguntado como se hacía. Este pan está crujiente por fuera y blandito por dentro, no tiene nada que ver con las galletas saladas que encontramos en la sección de aperitivos de los supermercados.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de harina de trigo
- 250 ml. de agua
- 50 gr. de mantequilla derretida
- 12 gr. de levadura fresca (medio cubo de los que venden)
- 2 cucharaditas de sal
- Sal gruesa o Sal Maldon.
- Baño:
- 1 litro de agua
- 4 cucharadas de bicarbonato sódico

Preparación:

Paso 1

Video en alemán de la receta.

Paso 2

En 100 ml. de agua tibia disolver la levadura.

Paso 3

En un bol echar la harina, la sal, la levadura y el agua restante.

Paso 4

Amasar, añadir la mantequilla derretida y amasar de nuevo.

Paso 5
Echar harina en la mesa y amasar 5 minutos.

Paso 6
Hacer una bola y dejar en reposo tapada con film durante 1 hora.

Paso 7
Hacer bolas pequeñas del tamaño de una pelota de tenis.

Paso 8
Precalentar el horno a 180 ºC.

Paso 9
Formar los brezel. (ver imagen)

Paso 10
Llevar el litro de agua a ebullición y echar el bicarbonato, volver a hervir de nuevo.

Paso 11
Sumergir los brezel en el agua 30 segundos.

Paso 12
Sacar a la bandeja de horno, donde previamente habremos puesto papel de hornear.

Paso 13
Añadir sal gorda por encima a los brezel y meter al horno 15-20 minutos.