

# Brezel (Pretzel) (ALEMANIA)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** mailo



**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 °C.*

### **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.*