Bretzel

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

Creador: Montse Sánchez

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Una vez cocinados, también se pueden abrir por la mitad y untar con mantequilla.

Descripción:
Esta no es la forma tradicional de los bretzel, pero tras hacerlos en la forma tradicional, no pude evitar hacer uno en honor a mi tatuaje y amor por la música jeje

Ingredientes para 6 personas :

- 500 grs de Harina
- 1 sobre de Levadura en polvo
- 200 ml de Agua tibia
- 2 cucharaditas de Azúcar
- 1 cucharadita de Sal
- 20 grs de Mantequilla (se puede sustituir por papel de horno)
- 150 ml de Leche tibia
- 1 Yema de huevo
- 1 pellizco de Sal gruesa (para espolvorear por encima)

Preparación:

Paso 1

Mezclar todos los ingredientes (exceptuando la mantequilla que es para untar la bandeja del horno, la sal gruesa que es para espolvorear por encima y la yema de huevo que es para pintarlos antes de hornear) y formar una masa. Dejarla reposar hasta que doble su tamaño.

Paso 2

Amasarla y cortarla en 15 porciones. Con cada porción, amasar un rollito de unos 30cm de largo en el cual, la mitad deberá ser más gruesa que las puntas. Formar los bretzel simulando un lazo (foto al final de la receta) y pintarlos con la yema de huevo. Espolvorear un poco de sal gruesa por encima de los bretzel.

Paso 3

Precalentamos el horno a máxima potencia. Colocamos los bretzel sobre la bandeja del horno previamente untada con mantequilla o encima de papel de horno. Bajamos la temperatura del horno a potencia media. Horneamos los bretzel hasta que se doren y....a disfrutaaar!

Paso 4

.