Bretzel de crema y cuatro pimientas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: 5 g
Cuatro pimientas (blanca, negra, rosa y verde): 5 g
Crema de leche: 250 cc
Harina 0000: 250 g

Varios

Semillas de sésamo:
Huevo batido: Cantidad necesaria
Semillas de Amapola: grs.
Semillas de sésamo negro:

Preparación de la Receta

- Aplaste los granos de pimienta con la ayuda de un palote.
- En un bowl disponga la **crema** de leche, sal, las pimientas y la *harina*.
- Mezcle hasta formar una masa homogénea.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 5 minutos.
- Tome porciones pequeñas de masa, enrolle hasta formar cordones finos y luego corte bastones de 7 cm de largo.
- Forme los clásicos bretzel, o bien, la forma deseada y acomode en una bandeja enmantecada dejando espacio entre cada uno y eje estibar durante 10 minutos.
- Pincele con *huevo* batido y espolvoree la superficie con semillas de *sésamo* o *amapola*.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bretzel-de-crema-y-cuatro-pimientas