Pretzel

Ingredientes

Agua a temperatura ambiente: 450 cm3
Huevo: 150 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Harina: 1 Kilo
Levadura en polvo: 15 Gramos
Sal: 15 Gramos

Baño

Agua: 1/2 Litro
Sal en grano: c/n
Bicarbonato De Sodio: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Formar un volcán con la *harina* y sal.
- Agregar *levadura* en el centro, el *huevo* y un poco de agua.
- Ir formando una masa agregando líquido cada vez que sea necesario.
- Añadir la *mantequilla* y continuar amasando hasta que la masa la absorba por completo, debe lograrse una mezcla homogénea y con suficiente elasticidad.
- Dejar fermentar en un tazón con un poco de aceite y tapar con plástico.
- Esperar hasta que la masa crezca el doble de tamaño y dividir en piezas de 120 gramos.
- Bolear y dar forma, estirar cada pedazo de masa hasta formar tiras largas con los extremos levemente delgados.
- Formar los nudos y meterlos al congelador.
- Una vez congelados bañarlos en el baño de bicarbonato, escurrir y colocar en charolas.
- Cortar y salar.
- Hornear a 200° C durante 5 minutos y bajar la temperatura a 180° C durante 15 minutos más.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pretzel