

Pretzels por Juan Manuel Herrera



Ingredientes

Agua: 300 c.c.

Bicarbonato De Sodio: 10 Gramos

Levadura: 15 Gramos

Sal gruesa: c/n

Azúcar Negra: 30 Gramos

Harina: 750 Gramos

Romero: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- Realizar un volcán con la *harina* sobre la mesada.
- Hacer un hueco en el centro e incorporar *levadura*, azúcar, pizca de sal por los bordes, *romero* picado e incorporar agua de a poco.
- Comenzar a unir de afuera hacia adentro hasta formar una masa.
- Dejar descansar por 1 hora.
- Dividir la masa en 12 trozos.
- Estirar cada trozo en forma de cuerda, muy delgada, formar una U al revés sobre la mesa.
- Colocar los extremos juntos y apretar la masa para dar forma.
- Colocar en una bandeja para horno y dejar que los pretzels leven por 45 minutos.
- *Hervir* en agua caliente con bicarbonato de sodio por 1 minuto y regresarlos a la placa.
- Espolvorear con sal gruesa.
- Hornear en horno a 200° C por 15 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pretzels-por-juan-manuel-herrera>