Pretzels

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Hervor

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita
Agua: 8 Tazas
Cerveza negra sin alcohol: 1/2 Taza
Azúcar Negra: 1/4 Taza

Masa

Harina integral: 1/2 Taza
Levadura: 1 Sobre
Azúcar Negra: 1/2 Taza
Sal gruesa: 4 cdas
Harina 000: 6 Tazas
Agua: 2 Tazas
Mantequilla: 115 grs.

Toppings

Ají molido: Cantidad necesaria
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Semillas de zapallo: Cantidad necesaria
Sal entre-gruesa: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol, hidratar la *levadura* seca con el agua y la azúcar negra
- Tapar y dejar reposar por al menos 60 minutos
- Reservar.
- En un bol amplio, colocar la *harina* 000, la *harina* integral y la sal gruesa

- Mezclar bien con un cornet
- Añadir la *mantequilla* fría
- Trabajar primero con el cornet y luego a mano hasta lograr un arenado.
- Agregar la esponja -preparación de levadura- y continuar trabajando con la mano.
- Volcar la preparación en la cuba de una batidora con el gancho amasador colocado
- Trabajar al menos por 10 minutos
- Trasladar a un bol aceitado, tapar con película de PVC y dejar reposar toda una noche.
- Disponer el bollo en una superficie de trabajo, "desgasificar" aplastando la masa con la yema de los huevos y con la ayuda de un rodillo.
- Bollar nuevamente, estirar en forma de rollo y cortar en porciones como para formar bollitos de alrededor de 90 gramos
- Espolvorear la superficie de trabajo con un poquitito de *harina*
- Estirar cada bollito, formando tiras
- Trenzar y plegar las puntas por arriba para formar el pretzel
- Reservar.

Hervor

- En una olla, calentar el agua
- Cuando ya esté casi hirviendo, agregar la azúcar negra y la *malta*
- Al recuperar el hervor, añadir el bicarbonato.
- Disminuir el fuego y sumergir los pretzels de a pocas unidades y durante 30 segundos, cuidando de mantener la temperatura del agua -que no se enfríe-
- Retirar y disponer en una placa para horno con una base de papel para hornear.
- Espolvorear con los toppings deseados -semillas de *zapallo*, *ají* molido, semillas de *amapola*, sal entre-gruesa, etc. -
- Llevar al horno y cocinar a 200 °C durante 5 minutos
- Darlos vuelta y hornear por otros 5 minutos del otro lado
- Retirar y servir.

- Trabaja la masa únicamente con la mano más hábil para que la otra permanezca limpia y puedas manipular lo que necesites sin ensuciar todo.
- Cuando trabajes la masa a mano, hazlo con la yema de los dedos para no trasmitir temperatura.
- Trabaja la masa únicamente con la mano más hábil para que la otra permanezca limpia y puedas manipular lo que necesites sin ensuciar todo.

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