

Bretzeloj (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g da fre a fermento (a 6g da sekigita bakfermento)
- 450g da akvo
- 80g da ver oj-sukero
- 20g da salo
- 975g da faruno
- 113g da butero
- 1,6L da akvo
- 40g da ver oj-sukero
- 100ml da biero
- 115g da bikarbonato

Préparation

1. Jen baza recepto, kiun mi ankora ne dividis kun vi ĉi tie: bretzel, bone parfumitaj kaj mola.
2. Mi ser ĉi tiun recepton trans la Atlantiko, ĉar mi prenis la recepton de la blogo de Martha Stewart.
3. Mi provis plurajn receptojn kaj mi vere tre ĉatis tiun ĉi, ĉi ebligas akiri bone inflitajn kaj tre molajn bretzel, ili bone konservi as kaj anka povas esti frostigitaj.
4. Fine, mi ĉatas klasikajn bretzel do mi nur pulvorizis ilin per salo, sed vi anka povas fari aliajn versiojn: kun komteo a raspita edaro por bretzel kun froma o, herboj de Provenço, a ĉeokoladaj pecetoj por dol a versio!
5. Materialo :Mi uzis mian roboton Cooking Chef de Kenwood / kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesora oj donacitaj por la ĉeto de la roboto / kodo FLAVIE = 20% rabato sur ĉiuj akcesora oj Mi uzis la perforitan platon Guy Demarle: referenca kodo FLAVIE10 por 10 donitaj ĉe la unua mendo / komerca kunlaboro.
6. Preparada tempo: 45 minutoj + 10 minutoj da kuirado + 1 nokto da ripozo Por ĉirka 12 ĉis 15 bretzel (depende de la grandeco kaj formo): La bretzel-dough: da fre a fermento (a da sekigita bakfermento) da akvo da ver oj-sukero da salo da faruno da butero Se vi uzas sekigitan fermenton: miksu la varmigitan akvon, la fermenton kaj la ver oj-sukeron.
7. Lasu ripozi dum 5 ĉis 10 minutoj.
8. Miksu la farunon kaj la salon; aldonu la buteron tran ĉitan en kuboĵn kaj miksu por akiri krumban teksturon.
9. Aldonu la preparitan miksa on de fermento-akvo-sukero, a la fre an fermenton dispecigitan, la akvon kaj la ver ojn-sukeron.
10. Amu la paston dum pluraj minutoj, per la roboto kun la kruko (a per mano, sed tio prenos pli da tempo), ĉis vi akiras glatan kaj elastan paston, kiu aparti as de la muroj de la bol.
11. Kovru la paston kaj metu ĉin en la fridujon por unu nokto.
12. Por la formado: la tekniko donita en la originala recepto estas etendi la paston en grandan rektangulon de 30x35cm, kaj tran ĉi striojn de 35cm longaj kaj 2,5cm lar aĵ anta formi la deziratajn formojn.
13. Persone, mi preferis detali la paston en plurajn malgrandajn bulkojn anta ol formi ilin.
14. Mi faris pecojn de por la bretzel, por la mauricettes kaj por la mini-baguette.
15. Por la bretzel, mi ruligis la bulkojn de pasto en bastonojn de 50cm longaj anta ol formi ilin.
16. Metu ilin sur platon dum vi preparas la bikarbonatan bano.
17. La bano: 1, da akvo da ver oj-sukero da biero da bikarbonato Metu ĉiujn ingrediencojn en grandan kaserolon kaj varmigu ĉis bolado.
18. Trempu la bretzel unu post la alia en la bikarbonata bano dum ĉirka 30 sekundoj, poste transdonu ilin sur bakplaton kovritan per papero.

19. La kuirado: Granda salo Anta varmigu la fornon je 230°C.
20. Pulvorizu la bretzel per granda salo (a per kio ajn vi volas, froma o, herboj...).
21. Bakadu dum irka 10 minutoj, turnante la platon meze de la kuirado.
22. Lasu malvarmeti i sur grido anta ol ui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com