

Pretzels (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g de levadura fresca (o 6g de levadura de panadería deshidratada)
- 450g de agua
- 80g de azúcar moreno
- 20g de sal
- 975g de harina
- 113g de mantequilla
- 1,6L de agua
- 40g de azúcar moreno
- 100ml de cerveza
- 115g de bicarbonato

Préparation

1. Aquí tienes una receta básica que aún no había compartido aquí: unos pretzels, bien aromáticos y esponjosos.
2. Fui a buscar esta receta al otro lado del Atlántico ya que tomé la receta del blog de Martha Stewart.
3. He probado varias recetas y realmente me gustó mucho esta, permite obtener pretzels bien inflados y muy suaves, se conservan bien y también se pueden congelar.
4. Por último, me gustan los pretzels clásicos, así que solo los espolvoreé con sal, pero también puedes hacer otras versiones: con queso comté o cheddar rallado para pretzels con queso, hierbas de Provenza, o incluso chispas de chocolate para una versión dulce!
5. Material: Utilicé mi robot Cooking Chef de Kenwood / código FLAVIE = 3 accesorios a elección gratis con la compra del robot / código FLAVIE = 20% de descuento en todos los accesorios Utilicé la bandeja perforada Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 que debes ingresar al registrarte para obtener 10 gratis en el primer pedido / colaboración comercial.
6. Si utilizas levadura deshidratada: mezcla el agua tibia, la levadura y el azúcar moreno.
7. Deja reposar durante 5 a 10 minutos.
8. Mezcla la harina y la sal; añade la mantequilla cortada en cubos y mezcla para obtener una textura de migas.
9. Añade la mezcla de levadura-agua-azúcar preparada antes, o bien la levadura fresca desmenuzada, el agua y el azúcar moreno.
10. Amasa la masa durante varios minutos, en el robot con el gancho (o a mano, pero tomará más tiempo), hasta obtener una masa bien lisa y elástica, que se despegue de las paredes del bol.
11. Cubre la masa y colócala en el refrigerador durante una noche.
12. Para dar forma: la técnica dada en la receta original es extender la masa en un gran rectángulo de 30x35cm, y cortar tiras de 35cm de largo y 2,5cm de ancho antes de darles la forma deseada.
13. Personalmente, preferí dividir la masa en varias bolitas pequeñas antes de darles forma.
14. Hice trozos de para los pretzels, de para las mauricettes y para las mini baguettes.
15. Para los pretzels, enrollé las bolitas de masa en palitos de 50cm de largo antes de formarlos.
16. Colócalos en una bandeja mientras preparas el baño de bicarbonato.
17. Pon todos los ingredientes en una olla grande y lleva todo a ebullición.
18. Sumerge los pretzels uno a uno en el baño de bicarbonato durante aproximadamente 30 segundos, luego transfírelos a una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado.

19. La cocción: Sal gruesa Precalienta el horno a 230°C.
20. Espolvorea los pretzels con sal gruesa (o con lo que desees, queso, hierbas...).
21. Hornea durante aproximadamente 10 minutos, girando la bandeja a mitad de cocción.
22. Deja enfriar sobre una rejilla antes de disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com