

Bretzel (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g ragi segar (atau 6g ragi kering)
- 450g air
- 80g gula merah
- 20g garam
- 975g tepung
- 113g mentega
- 1,6L air
- 40g gula merah
- 100ml bir
- 115g baking soda

Préparation

1. Berikut adalah resep dasar yang belum saya bagikan di sini: pretzel, yang harum dan lembut.
2. Saya mencari resep ini dari seberang Atlantik karena saya mengambil resep dari blog Martha Stewart.
3. Saya telah mencoba beberapa resep dan saya sangat menyukai yang ini, karena menghasilkan pretzel yang mengembang dengan baik dan sangat lembut, mereka dapat disimpan dengan baik dan juga dapat dibekukan.
4. Akhirnya, saya suka pretzel klasik jadi saya hanya menaburkannya dengan garam, tetapi Anda juga bisa membuat versi lain: keju comté atau cheddar parut untuk pretzel keju, herba Provence, atau bahkan cokelat chip untuk versi manis!
5. Peralatan :Saya menggunakan robot Cooking Chef dari Kenwood / kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian robot / kode FLAVIE = diskon 20% untuk semua aksesoris Saya menggunakan papan berlubang Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk diisi saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis pada pesanan pertama / kolaborasi komersial.
6. Anda menggunakan ragi kering: campurkan air hangat, ragi, dan gula merah.
7. Biarkan selama 5 hingga 10 menit.
8. Campurkan tepung dan garam; tambahkan mentega yang dipotong dadu dan campurkan hingga mendapatkan tekstur remah.
9. Tambahkan campuran ragi-air-gula yang telah disiapkan sebelumnya, atau ragi segar yang dihancurkan, air, dan gula merah.
10. Uleni adonan selama beberapa menit, menggunakan robot dengan kait (atau dengan tangan, tetapi akan memakan waktu lebih lama), hingga mendapatkan adonan yang halus dan elastis, yang terlepas dari dinding mangkuk.
11. Tutup adonan dan tempatkan di lemari es semalaman.
12. Untuk membentuk: teknik yang diberikan dalam resep asli adalah menggulung adonan menjadi persegi panjang besar berukuran 30x35cm, dan memotong pita sepanjang 35cm dan lebar 2,5cm sebelum membentuk bentuk yang diinginkan.
13. Secara pribadi, saya lebih suka memotong adonan menjadi beberapa bola kecil sebelum membentuknya.
14. Saya membuat potongan untuk pretzel, untuk mauricettes, dan untuk mini baguette.
15. Untuk pretzel, saya menggulung bola adonan menjadi batang sepanjang 50cm sebelum membentuknya.
16. Tempatkan mereka di atas loyang sambil menyiapkan rendaman baking soda.
17. Campurkan semua bahan dalam panci besar dan didihkan.
18. Celupkan pretzel satu per satu ke dalam rendaman baking soda selama sekitar 30 detik, lalu pindahkan ke

loyang yang dilapisi kertas roti.

19. Memasak: Garam kasar Panaskan oven hingga 230°C.

20. Taburi pretzel dengan garam kasar (atau dengan apa pun yang Anda inginkan, keju, herba...).

21. Panggang selama sekitar 10 menit, membalik loyang di tengah proses memasak.

22. Biarkan dingin di rak sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com