

Pretzels (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g de fermento fresco (ou 6g de fermento biológico desidratado)
- 450g de água
- 80g de açúcar mascavo
- 20g de sal
- 975g de farinha
- 113g de manteiga
- 1,6L de água
- 40g de açúcar mascavo
- 100ml de cerveja
- 115g de bicarbonato

Préparation

1. Veja uma receita básica que ainda não tinha compartilhado aqui: pretzels, bem aromáticos e macios.
2. Fui buscar essa receita do outro lado do Atlântico, pois peguei a receita no blog da Martha Stewart.
3. Tentei várias receitas e realmente gostei muito dessa, ela permite obter pretzels bem inchados e muito macios, eles se conservam bem e também podem ser congelados.
4. Por fim, gosto dos pretzels clássicos, então os polvilhei apenas com sal, mas você também pode fazer outras versões: com queijo comté ou cheddar ralado para pretzels de queijo, ervas de Provence, ou até mesmo gotas de chocolate para uma versão doce!
5. Material: Usei meu robot Cooking Chef da Kenwood / código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra do robô / código FLAVIE = 20% de desconto em todos os acessórios Usei a forma perfurada Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 de desconto na primeira compra / colaboração comercial.
6. Se você usar fermento desidratado: misture a água morna, o fermento e o açúcar mascavo.
7. Deixe descansar por 5 a 10 minutos.
8. Misture a farinha e o sal; adicione a manteiga cortada em cubos e misture para obter uma textura de farofa.
9. Adicione a mistura de fermento-água-açúcar preparada anteriormente, ou o fermento fresco esfarelado, a água e o açúcar mascavo.
10. Sove a massa por vários minutos, na batedeira com o gancho (ou à mão, mas levará mais tempo), até obter uma massa bem lisa e elástica, que se desprenda das paredes da tigela.
11. Cubra a massa e coloque-a na geladeira por uma noite.
12. Para a modelagem: a técnica dada na receita original é estender a massa em um grande retângulo de 30x35cm e cortar tiras de 35cm de comprimento e 2,5cm de largura antes de moldar as formas desejadas.
13. Pessoalmente, preferi cortar a massa em várias pequenas bolinhas antes de moldá-las.
14. Fiz pedaços de para os pretzels, para as mauricettes e para as mini baguetes.
15. Para os pretzels, rolei as bolinhas de massa em bastões de 50cm de comprimento antes de formá-los.
16. Coloque-os em uma assadeira enquanto prepara o banho de bicarbonato.
17. Coloque todos os ingredientes em uma panela grande e leve tudo a ferver.
18. Mergulhe os pretzels um a um no banho de bicarbonato por cerca de 30 segundos, depois transfira-os para uma assadeira coberta com papel manteiga.
19. A cocção: Sal grosso Preaqueça o forno a 230°C.

20. Polvilhe os pretzels com sal grosso (ou com o que você quiser, queijo, ervas.
21.).
22. Asse por cerca de 10 minutos, virando a assadeira na metade do tempo de cozimento.
23. Deixe esfriar em uma grade antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com