

# Bretzeluri (Martha Stewart)

## Ingrédients

- 42g de drojdie proaspăt (sau 6g de drojdie de panificație deshidratată)
- 450g de apă
- 80g de zahăr brun
- 20g de sare
- 975g de făină
- 113g de unt
- 1,6L de apă
- 40g de zahăr brun
- 100ml de bere
- 115g de bicarbonat

## Préparation

1. Uite o rețetă de bază pe care nu v-am împărtășit-o încă aici: covrigi, bine parfumați și pufoși.
2. Am cunoscut această rețetă peste Atlantic, deoarece am preluat rețeta de pe blogul lui Martha Stewart.
3. Am încercat mai multe rețete și mi-a plăcut foarte mult această, permite obținerea unor covrigi bine umflați și foarte flexibili, se pot streza bine și pot fi de asemenea congelați.
4. În cele din urmă, îmi plac covrigii clasici, așa că i-am presărat doar cu sare, dar puteți face și alte versiuni: cu brânză comté sau cheddar ras pentru covrigi cu brânză, ierburi de Provence sau chiar cu bucăți de ciocolată pentru o versiune dulce!
5. Materiale: Am folosit robotul meu Cooking Chef de Kenwood / cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția robotului / cod FLAVIE = 20% reducere la toate accesoriile Am folosit tava perforată Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferiți la prima comandă / colaborare comercială.
6. Timp de preparare: 45 minute + 10 minute de gătit + 1 noapte de odihnă Pentru aproximativ 12 pâini la 15 covrigi (în funcție de dimensiune și formă): Aluatul pentru covrigi: de drojdie proaspăt (sau de drojdie de panificație deshidratată) de apă de zahăr brun de sare de făină de unt Dacă folosiți drojdie deshidratată: amestecați apa caldă, drojdia și zahărul brun.
7. Lăsați să stea timp de 5 până la 10 minute.
8. Amestecați făina și sarea; adăugați untul tăiat cubulețe și amestecați pentru a obține o textură de crumble.
9. Adăugați amestecul de drojdie-apă-zahăr pregătit anterior sau drojdia proaspătă sfărâmată, apa și zahărul brun.
10. Frământați aluatul timp de câteva minute, cu robotul și cârligul (sau manual, dar va dura mai mult), până obțineți un aluat neted și elastic, care se desprinde de pereții bolului.
11. Acoperiți aluatul și puneți-l la frigider pentru o noapte.
12. Pentru formare: tehnica dată în rețeta originală este de a întinde aluatul într-un mare dreptunghi de 30x35cm și de a tăia benzi de 35cm lungime și 2,5cm lățime înainte de a forma formele dorite.
13. Personal, am preferat să împart aluatul în mai multe bile mici înainte de a le forma.
14. Am făcut bucăți de pentru covrigi, pentru mauricette și pentru mini baghete.
15. Pentru covrigi, am rulat bilele de aluat în bere de 50cm lungime înainte de a le forma.
16. Puneți-i pe o tavă în timp ce pregătiți baia cu bicarbonat.
17. Baia: 1, de apă de zahăr brun de bere de bicarbonat Puneți toate ingredientele într-o oală mare și aduceți totul la fierbere.

18. Îmbiba i covrigii unul câte unul în baia de bicarbonat timp de aproximativ 30 de secunde, apoi transfera i-i pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt.
19. Gătirea: Sare mare Preîncălzește cuptorul la 230°C.
20. Presară i covrigii cu sare mare (sau cu ceea ce doriți, brânză, ierburi...).
21. Coace i timp de aproximativ 10 minute, întorcând tava la jumătatea timpului de gătit.
22. Lăsați să se răcească pe un grătar înainte de a vă bucura de ele!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)