

Bretzels (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g färsk jäst (eller 6g torrjäst)
- 450g vatten
- 80g muscovadosocker
- 20g salt
- 975g mjöl
- 113g smör
- 1,6L vatten
- 40g muscovadosocker
- 100ml öl
- 115g bikarbonat

Préparation

1. Här är ett grundrecept som jag ännu inte delat med er här: pretzels, väldoftande och mjuka.
2. Jag har hämtat detta recept från andra sidan Atlanten eftersom jag tog receptet från Martha Stewarts blogg.
3. Jag har provat flera recept och jag gillade verkligen detta, det ger pretzels som är väl uppblåsta och mycket mjuka, de håller sig bra och kan även frysa.
4. Slutligen, jag gillar klassiska pretzels så jag har bara strött dem med salt men ni kan också göra andra versioner: riven comté eller cheddar för ostpretzels, örter från Provence, eller till och med chokladbitar för en söt version!
5. Utrustning: Jag har använt min Kenwood Cooking Chef / kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av roboten / kod FLAVIE = 20% rabatt på alla tillbehör Jag har använt perforerad plåt från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
6. Om du använder torrjäst: blanda det ljumna vattnet, jästen och muscovadosockret.
7. Låt stå i 5 till 10 minuter.
8. Blanda mjölet och saltet; tillsätt smöret skuret i kuber och blanda tills du får en smulig konsistens.
9. Tillsätt blandningen av jäst-vatten-socker som förberetts tidigare, eller den smulade färska jästen, vattnet och muscovadosockret.
10. Knåda degen i flera minuter, med maskin och degkrok (eller för hand, men det tar längre tid), tills du får en slät och elastisk deg som släpper från skålets väggar.
11. Täck degen och lägg den i kylskåpet över natten.
12. För formningen: tekniken som ges i det ursprungliga receptet är att rulla ut degen till en stor rektangel på 30x35cm, och skära remsor som är 35cm långa och 2,5cm breda innan du formar de önskade formerna.
13. Personligen föredrog jag att dela degen i flera små bollar innan jag formade dem.
14. Jag gjorde bitar på för pretzels, för mauricettes och för mini baguetter.
15. För pretzels rullade jag degbollarna till stänger som är 50cm långa innan jag formade dem.
16. Placera dem på en plåt medan du förbereder bikarbonatbadet.
17. Lägg alla ingredienser i en stor kastrull och koka upp.
18. Doppa pretzels en i taget i bikarbonatbadet i cirka 30 sekunder, och överför dem sedan till en plåt täckt med bakpapper.
19. Gräddningen: Grovt salt Förvärm ugnen till 230°C.

20. Strö grovt salt över pretzels (eller vad du vill, ost, örter...).
21. Grädda i cirka 10 minuter, vänd plåten halvvägs genom gräddningen.
22. Låt svalna på galler innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com