

Bretzel (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g ng sariwang yeast (o 6g ng dehydrated na yeast)
- 450g ng tubig
- 80g ng brown sugar
- 20g ng asin
- 975g ng harina
- 113g ng mantikilya
- 1.6L ng tubig
- 40g ng brown sugar
- 100ml ng beer
- 115g ng baking soda

Préparation

1. Narito ang isang pangunahing recipe na hindi ko pa naibahagi dito: mga bretzel, na may magandang amoy at malambot.
2. Kinuha ko ang recipe na ito mula sa kabila ng Atlantiko dahil nakuha ko ito mula sa blog ni Martha Stewart.
3. Sinubukan ko ang iba't ibang mga recipe at talagang nagustuhan ko ito, nagbibigay ito ng mga bretzel na maganda ang pagkabuhos at napaka malambot, maganda ang pagkakaimbak at maaari ring i-freeze.
4. Sa wakas, gusto ko ang mga klasikong bretzel kaya't nilagyan ko lang ito ng asin ngunit maaari ka ring gumawa ng iba pang bersyon: grated na comté o cheddar para sa mga bretzel na may keso, mga herbs de Provence, o kahit na mga chocolate chips para sa isang matamis na bersyon!
5. Materyal: Ginamit ko ang aking robot Cooking Chef ng Kenwood / code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na libre sa pagbili ng robot / code FLAVIE = 20% na diskwento sa lahat ng accessories Ginamit ko ang perforated tray ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
6. Kung gumagamit ka ng dehydrated na yeast: ihalo ang maligamgam na tubig, ang yeast at ang brown sugar.
7. Hayaan itong magpahinga ng 5 hanggang 10 minuto.
8. Ihalo ang harina at asin; idagdag ang mantikilya na hiniwa sa mga cube at ihalo upang makuha ang texture ng crumble.
9. Idagdag ang pinaghalong yeast-tubig-asukal na inihanda kanina, o ang sariwang yeast na pinulbos, ang tubig at ang brown sugar.
10. Masahin ang dough ng ilang minuto, gamit ang robot na may hook (o kaya naman sa kamay, ngunit mas matagal ito), hanggang makuha ang isang makinis at nababanat na dough, na humihiwalay mula sa mga dingding ng mangkok.
11. Takpan ang dough at ilagay ito sa refrigerator para sa isang gabi.
12. Para sa paghubog: ang teknik na ibinigay sa orihinal na recipe ay ang pag-extend ng dough sa isang malaking rektanggulo na 30x35cm, at pagputol ng mga piraso na 35cm ang haba at 2.
13. 5cm ang lapad bago hubugin ang mga nais na hugis.
14. Personal, mas pinili kong hatiin ang dough sa maraming maliliit na bola bago ito hubugin.
15. Gumawa ako ng mga piraso na para sa mga bretzel, para sa mga mauricettes at para sa mga mini baguettes.
16. Para sa mga bretzel, pinagsama ko ang mga bola ng dough sa mga stick na 50cm ang haba bago ito

hubugin.

17. Ilagay ang mga ito sa isang tray habang inihahanda ang baking soda bath.

18. Ang bath: 1.

19. Ilagay ang lahat ng mga sangkap sa isang malaking kawali at dalhin ito sa kumulo.

20. Isawsaw ang mga bretzel isa-isa sa baking soda bath ng mga 30 segundo, pagkatapos ay ilipat ang mga ito sa isang baking tray na may parchment paper.

21. Ang pagluluto: Malaking asin Pinitin ang oven sa 230°C.

22. Budburan ang mga bretzel ng malaking asin (o kung ano man ang gusto mo, keso, herbs...).

23. I-bake ng mga 10 minuto, baligtarin ang tray sa kalagitnaan ng pagluluto.

24. Hayaan itong lumamig sa rack bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com