

Bretzel (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g taze maya (veya 6g kuru maya)
- 450g su
- 80g esmer eker
- 20g tuz
- 975g un
- 113g tereya ı
- 1,6L su
- 40g esmer eker
- 100ml bira
- 115g karbonat

Préparation

1. te burada henüz payla madı ım temel bir tarif: güzel kokulu ve yumu ak bretzel.
2. Bu tarifi Atlantik'in ötesinden aldım çünkü tarifi Martha Stewart'ın blogundan aldım.
3. Birkaç tarif denedim ve bu tarifi gerçekten çok sevdim, bu tarifte güzel kabarmı ve çok esnek bretzeller elde ediyor, iyi saklanıyor ve dondurulabiliyor.
4. Son olarak, klasik bretzelleri seviyorum, bu yüzden sadece tuzla serptim ama ba ka versiyonlar da yapabilirsiniz: peynirli bretzeller için rendelenmi comté veya cheddar, Provence otları veya hatta tatlı bir versiyon için çikolata parçaları!
5. Malzemeler: Kendi Kenwood Cooking Chef robotumu kullandım / FLAVIE kodu = robot alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye / FLAVIE kodu = tüm aksesuarlar için %20 indirim Delikli tepsi Guy Demarle kullandım: ilk sipari te 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.
6. Hazırlama süresi: 45 dakika + 10 dakika pi irme + ece dinlendirme Yakla ık 12-15 bretzel için (boyut ve ekline göre): Bretzel hamuru: taze maya (veya kuru maya) su esmer eker tuz un tereya ı Kuru maya kullanıyorsanız: ılık suyu, mayayı ve esmer ekeri karı tırın.
7. 5-10 dakika bekletin.
8. Un ve tuzu karı tırın; küp ekinde kesilmi tereya ını ekleyin ve bir kırıntı dokusu elde edene kadar karı tırın.
9. Önce hazırladı ınız maya-su- eker karı ımını veya ufalanmı taze mayayı, suyu ve esmer ekeri ekleyin.
10. Hamuru birkaç dakika yo urun, robotla kanca ile (veya elle, ama bu daha uzun sürecektir), pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar, kabın kenarlarından ayrılana kadar yo urun.
11. Hamuru örtün ve bir gece buzdolabında bekletin.
12. ekil verme: orijinal tarifte verilen teknik, hamuru 30x35 cm boyutunda büyük bir dikdörtgen ekinde açmak ve 35 cm uzunlu unda ve 2,5 cm geni li inde eritler kesmektir.
13. Ki isel olarak, hamuru ekil vermeden önce birkaç küçük top haline getirmeyi tercih ettim.
14. Bretzeller için , mauricettes için ve mini bagetler için parçalar yaptım.
15. Bretzeller için, hamur toplarını 50 cm uzunlu unda çubuklar haline getirdim.
16. Bretzellerinizi hazırlamak için bir tepsiye yerle tirin.
17. Ha lama: 1, su esmer eker bira karbonat Tüm malzemeleri büyük bir tencereye koyun ve kaynamaya getirin.
18. Bretzelleri birer birer karbonat ha lamasına yakla ık 30 saniye daldırın, ardından ya lı ka ıt serili bir tepsiye aktarın.

19. Pi irme: Büyük tuz Fırını 230°C'ye önceden ısıtın.
20. Bretzelleri büyük tuzla (veya istediğiniz eyle, peynir, otlar.
21.) serpin.
22. Fırında yaklaşık 10 dakika piirin, piirme sırasında tepsiyi çevirin.
23. Soğumaya bırakın ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com