Ricetta: **Pretzel o Brezel**

Author: WWW.MISYA.INFO

I pretzel , chiamati anche brezel, pretzl o brezn sono un tipico pane tedesco, intrecciato, di colore ambrato ricoperto di sale grosso. La particolarità del loro colore è data da una precottura in acqua e bicarbonato prima di essere infornati.Molti rivendicano la paternità dei pretzel, ma tutti sembrano d'accordo sul fatto che sia un pane di origine molto antiche e che probabilmente sia nato in qualche monastero del centro europa dove si dice che i monaci con l'impasto avanzato facevano delle striscioline e le annodassero in una forma che ricordava le braccia incrociate durante una preghiera.
In realtà io ho sempre chiamato questo pane acciambellato Alsaziani che a quanto pare è la versione industriale dei Bretzel tedeschi. Ho cercato un pò in giro una ricetta per prepararli in casa ma è stato molto difficile capire su quale fare affidamento, così ho fatto un mix di varie ricette e questo è il risultato :)
Devo dire che appena sfornati, i pretzel erano buonissimi, il giorno dopo, sono rimasti un pò gommosi, quindi se avete qualche suggerimento da darmi, come al solito, è ben accetto :P

Ingredienti per 8 pretzel:
500 gr di farina 0
200 ml di acqua
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale
25 gr di lievito di birra
50 gr di burro
3 cucchiai di bicarbonato
3 litri di acqua
sale grosso

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 50 min + 2 ore e 30 min di lievitazione
Procedimento per preparare i pretzel
Disporre la farina allo zucchero e al sale a fontana. Al centro disporre l'acqua tiepida nella quale avremo fatto sciogliere il lievito di birra.

Iniziare a mescolare l'impasto, quindi aggiungere il burro fuso intiepidito.

Lavorare l'impasto dei pretzel su una spianatoia per circa 10 minuti fino a farlo risultare liscio ed elastico.
Far riposare l'impasto coperto con un panno umido, in un luogo al caldo per circa 2 ore.

Dopo la lievitazione, riprenderlo e dividerlo in 8 panetti.

Con ogni panetto formare un cordoncino lungo circa 50 cm più assottigliato verso le estremità.

Arrotolare il cordoncino di pasta dandogli la tipica forma dei pretzel.

Riporre i pretzel su una teglia da forno ricoperta di carta forno e lasciarli

lievitare per mezzora.

Preriscaldare il forno a 220 gradi.

Portare ad ebollizione l'acqua e il bicarbonato.Immergervi i brezel a 2 alla volta e lasciateli cuocere per 40 secondi.

Quindi scolarli con una schiumarola e metterli su un canovaccio.
Trasferirli quindi su una teglia coperta di carta forno e cospargerli di sale grosso.

Cuocere i pretzel a 220° per circa 20 minuti. Quindi servirli caldi di forno :)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO