Sobremesas

PRETZELS

Receita Oficial
Fácil
85 Min.
10 Doses

INGREDIENTES

- 8 G FERMENTO QUÍMICO
- 20 CL LEITE MAGRO
- 650 G FARINHA T65
- 10 G AÇÚCAR
- 5 G SAL FINO
- 60 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 50 G BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 GEMA DE OVO

CONFEÇÃO

1. Coloque o fermento, 18 cl de água e o leite na taça com a lâmina para amassar/triturar. Aqueça na velocidade 3 a 35 ºC durante 3 min.

2. Junte a farinha, o açúcar, o sal e a manteiga em cubos. Coloque a tampa e seleccione o programa de massa P1 durante 2 min. 30 seg.

3. No final do programa, faças rolos compridos, forme os pretzels e deixe numa placa revestida com papel vegetal. Deixe-os levedar durante 45 min. evitando correntes de ar.

4. Aqueça previamente o forno a 200 ºC (T. 6-7). Ferva 1 l de água juntamente com o bicarbonato de sódio, mergulhe os rolos na água a ferver durante 5 seg., um após outro. Pincele os pretzels com a gema e deixe cozer durante cerca de 15-20 min.