Pretzel

Di sicuro almeno una volta nella vita abbiamo assaggiato quei curiosi salatini a forma di 8 con un pezzo in più (come li chiamavo da piccola), bene in realtà quei salatini derivano da un tipico pane tedesco, dalla crosta lucida, scura e croccante, il Pretzel, appunto.

Siccome mi hanno sempre incuriosito voglio provare a farli anche io…
In Germania, Austria e anche da noi in Alto Adige, si usa accompagnarlo con Wurstel e salsiccia… che ve lo dico a fare…
Addirittura sono molto diffusi anche negli States, dove usano “arricchirli” con vari gusti, con bacon, formaggio, si trovano al gusto pizza e chi più ne ha, più ne metta… io per ora mi accontento solo del pane,

poi vediamo che dice mio marito
Ma bando alle ciance, ecco la ricetta

- 500 g di farina, io tipo 1
- 260 ml circa di acqua tiepida
- 40 g di burro morbido
- 10 g di sale fino
- 10 g lievito di birra
- sale grosso

- **PER LA SOLUZIONE AL BICARBONATO:**
- 1l di acqua
- 8 cucchiaini di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di sale fino

Parto con la preparazione dei miei Pretzel setacciando, in una ciotola abbastanza capiente, la farina. Sciolgo il lievito con un po’ di acqua a temperatura ambiente e la aggiungo alla farina insieme all’acqua tiepida ed il burro. Inizio ad impastare bene ed energicamente, aggiungo anche il sale.
Siccome bisognerà impastare bene ed anche abbastanza a lungo passo tutto nella planetaria e faccio andare per 15 min circa.
Trascorso questo tempo metto la pasta a riposare in una ciotola coperta per circa un’ora, o comunque fino a quando non abbia raddoppiato il volume.

Ad impasto raddoppiato inizio a dividerlo in circa 10 pallini, che trasformerò in 10 cordoncini di circa 40-50 cm e che intreccerò per dargli la tipica forma di Pretzel.

Dispongo quindi i miei Pretzel a lievitare ulteriormente su di una leccarda ricoperta da carta da forno, dovranno lievitare prima 20 min a temperatura ambiente e poi per altri 30 in frigo.

Passato questo tempo, tolgo i Pretzel dal frigo e porto ad ebollizione in una pentola il litro d’acqua con il sale ed il bicarbonato. Quando la soluzione bollirà immergo per 30 secondi i Pretzel uno alla volta ed aiutandomi con una schiumarola li ridispongo sulla teglia , spolverizzo la superficie con del sale e con altre spezie, io ho usato curcuma, semi di papavero, paprika, ma possiamo sbizzarrirci con varie cose.

A questo punto finalmente inforno la mia teglia di Pretzel in forno caldo per 25 minuti a 200 gradi… e finalmente pronti!!

-
-

-