

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pretzels

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 busta di lievito attivo e secco
1 ½ tazza di acqua calda 45/50°C
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di zucchero
4 tazze di farina
1 uovo grosso sbattuto
sale grosso.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito in acqua calda. Aggiungere il sale e lo zucchero al preparato di lievito. Incorporare la farina e lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo, circa 7/8 minuti. Coprire e far lievitare fino a che raddoppi il suo volume. Stendere l'impasto. Tagliarlo in piccoli pezzi e farne dei rotoli lunghi. Incrociare i rotoli così da formare i pretzel e metterli su di un foglio di carta da forno unto. Usando un pennello da pasticceria, spennellare i pretzel con l'uovo e cospargere di sale grosso. Lasciarli lievitare fino a che raddoppino di volume. Infornare a 220°C per 10/15

minuti o fino a doratura.

E' meglio se vengono mangiati immediatamente. Se non fosse così, conservateli in vasetti a chiusura ermetica.

Provali anche in formato [mini](#).