

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Mini pretzel

DOSI PER: 15 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso

NOTE: + 4 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA 0 500 gr
ACQUA 250 gr
BURRO 50 gr
SALE 10 gr
ZUCCHERO 10 gr
LIEVITO SECCO 2 gr
ACQUA per bollire - 2 l
BICARBONATO DI SODIO 20 gr
SALE GROSSO

I [pretzel](#) sono una preparazione tipica dei paesi del nord Europa, in particolare di [Germania](#) e [Austria](#). Si tratta di un tipo di pane dal colore ambrato, dal gusto deciso e inconfondibile. La loro forma distintiva è il tradizionale nodo che li rende unici. Qui vi proponiamo una versione mini, gustosa e accattivante, da gustare con salumi e formaggi o come companatico.

Venite a scoprire altre deliziose varianti di questa ricetta:

[Pretzel al cioccolato](#)

[Brezel atesino](#)

PREPARAZIONE

- 1 Versate l'acqua a temperatura ambiente in un contenitore, aggiungete il lievito e lo zucchero. Mescolate e fate sciogliere il tutto. Lasciate riposare qualche minuto, questo procedimento servirà per idratare e attivare il lievito secco.



- 2 Intanto in una ciotola versate la farina, aggiungete il burro morbido. Cominciate ad impastare incorporando un po' per volta l'acqua con il lievito. In ultimo aggiungete il sale. Lavorate l'impasto per almeno 10 minuti, dovrà risultare liscio e soffice. Se non riuscite ad incorporare tutta la farina dovrete aggiungere qualche altra goccia d'acqua. Coprite la ciotola con pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio (3-4 ore), in un luogo

ben riparato da correnti e spifferi.





3 Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, dividetelo in 15 parti di ugual peso.



- 4 Con ogni porzione formate un bigolo lungo circa 50 cm. Formate una U, intrecciate per due volte le estremità e riportatele sulla sezione curva, premendo con le dita per saldarle.





- 5** In una pentola portate a bollore 2 litri di acqua, in cui avrete disciolto 20 g di bicarbonato (10 g per litro d'acqua). Immergete, aiutandovi con una schiumarola, due mini pretzel per volta e fate cuocere per 30 secondi. Disponete i mini pretzel su una teglia ricoperta di carta forno, e cospargeteli di sale grosso non appena scolati. Cuocete a 220°C per 12-15 minuti in forno statico preriscaldato, dovranno avere la tipica colorazione marrone.





CONSERVAZIONE

Si conservano fragranti per 3 giorni, a temperatura ambiente. Prima di consumarli si possono riscaldare.

CONSIGLIO

La dimensione dei pretzel dipende dal peso delle porzioni, se volete preparare dei pretzel più grandi dovrete formare dei bigoli di almeno 70 cm. Potete utilizzare l'impastatrice per realizzare l'impasto, seguendo la stessa procedura.