

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pretzel dolci fatti in casa

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [10 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **pretzel dolci** sono una vera e propria golosità, perfetti per una **colazione** o una **merenda ricca di gusto**. Con il loro **impasto morbido e saporito**, la golosa glassatura finale e magari pucciati in una deliziosa [crema pasticcera](#) o immersi in una densa e saporita [ganache al cioccolato e miele](#), i **pretzel dolci conquisteranno grandi e piccini**, esattamente come sono riusciti a fare i più tradizionali [pretzel salati](#).

**Preparare i pretzel dolci in casa è facile e veloce**, non servono ingredienti speciali o chissà quali abilità culinarie. Segui la nostra **ricetta passo passo**, potrai cucinare e sfornare in pochissimo tempo dei **pretzel dolci perfetti**

da gustare da soli o in compagnia.

Non dimenticare di provare anche queste altre ricette:

[Brioche col tupper](#)

[Krapfen](#)

[Krapfen alla Nutella](#)

[Sfogliatelle ricche](#)

[Sfogliatine alla Nutella](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DEI

### PRETZEL

FARINA 00 500 gr

LATTE 280 ml

ZUCCHERO 80 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 10 gr

SALE FINO 5 gr

SCORZA DI ARANCIA possibilmente bio -  
1

### INGREDIENTI PER SPENNELLARE

TUORLO D'UOVO 1

GRANELLA DI ZUCCHERO

CANNELLA IN POLVERE

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco qui le istruzioni per cucinare in casa i pretzel dolci: in un bicchiere sciogli il lievito di birra nel latte tiepido, in una terrina setaccia la farina; versa latte e lievito nella terrina con la farina e comincia a mescolare con una forchetta.





**2** Unisci al composto anche lo zucchero e la scorza grattugiata di un'arancia bio, ben lavata, infine aggiungi il burro morbido e il sale. Mescola il tutto con una forchetta.





**3** Fino a che ti rimarrà facile, lavora l'impasto nella terrina, quando comincerai a sentire

troppa resistenza, trasferisci il composto su un piano di lavoro. Dovrai lavorare l'impasto a lungo per ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico. Quando sarà pronto, rimetti l'impasto nella terrina, copri bene con pellicola per alimenti e lascia lievitare, in luogo tiepido e privo di correnti d'aria, almeno fino al raddoppio del volume, ci vorranno circa un paio di ore.

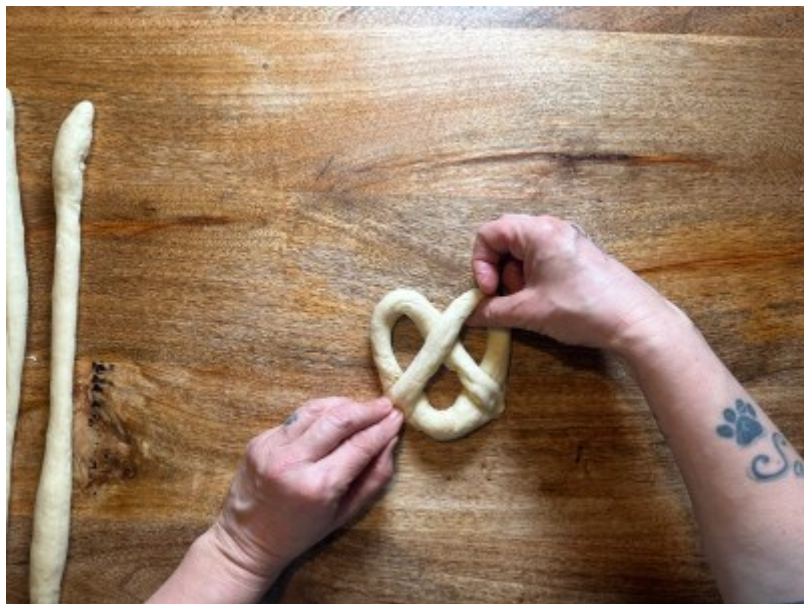




- 4 Quando l'impasto sarà lievitato sgonfialo e dividilo in 10 parti di circa 100 g. l'uno. Arrotola ogni pezzo di impasto formando dei cordoncini lunghi circa 45 cm. Dai una forma a U. Porta i lembi al braccio opposto premendo sui punti d'incrocio per farli aderire. Per capire come dare la forma ai pretzel dolci fai riferimento alle foto tutorial qui sotto.







5 Posiziona i pretzel dolci su una teglia rivestita di carta forno e falli lievitare per circa 30

minuti. Spennella i pretzel dolci con un tuorlo d'uovo sbattuto, cospargi con la granella di zucchero e cannella e inforna in forno statico a 180°C per 20 minuti circa. Lascia raffreddare i pretzel dolci su una gratella da pasticciare e porta in tavola tiepidi o a temperatura ambiente.



