

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Brezel facili

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 350 gr

LIEVITO IN POLVERE 5 gr

ACQUA 75 ml

ZUCCHERO ¼ cucchiaini da tè

GOMMA ARABICA IN POLVERE

SALE GROSSO

SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Fare un buco nel centro della fontana di farina, versarci il lievito sciolto in acqua e iniziare ad impastare. Quindi aggiungere, poco alla volta, l'acqua.

L'impasto deve rimanere piuttosto duro ma deve risultare abbastanza elastico da non spezzarsi se lo si piega.

Fare una palla con l'impasto e lasciarlo riposare per 1/2 ora avvolto in un canovaccio bagnato.



- 3 Passata la 1/2 ora, stendere la pallottola in una sfoglia spessa 1 cm. Tagliare, ora, delle strisce lunghe che dovranno essere sempre riposte su un canovaccio bagnato e coperta da un altro canovaccio bagnato.



- 4 Prendere ora una striscia e arrotolarla come per formare un lungo serpente, quindi prendere le due estremità e ripiegatele verso il centro del serpente incrociandole una sull'altra...dando la tipica forma da salatino.



- 5 Ora i brezeln devono riposare per 1 ora. Passato questo tempo, sbollentarli in acqua salata, quindi portare ad ebollizione una pentola d'acqua salata (come per la pasta), ed immergervi uno o due brezeln alla volta.

Si noterà che i brezeln tenderanno a cadere verso il fondo e a risalire dopo pochi secondi. Farli bollire per un minuto circa da quando riaffiorano in superficie, quindi rimetterli sul canovaccio bagnato.



- 6 Una volta sbollentati tutti, metterli su di una leccarda foderata con un foglio di carta-forno e infornarli a 240°C fino a quando non prenderanno il caratteristico colore nocciola.





7 Spennellarli, a questo punto, con la gomma arabica (1 cucchiaino sciolto in 1 tazza d'acqua tiepida) e costellarli di granelli di sale grosso (non tantissimo altrimenti si perderà il sapore del brezel).

Farli asciugare, ed eccoli pronti:

