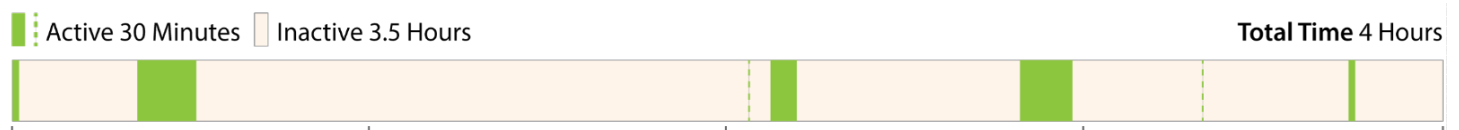


Pretzels suaves estilo alemán

Estos pretzels suaves de color marrón intenso son deliciosos y tienen un sabor auténtico a pretzel. Sin embargo, lo que hace a un verdadero pretzel es su corteza marrón oscura de sabor único. La corteza sale así gracias a un baño en una solución alcalina fuerte que crea su distintivo sabor y color.

Rinde para: 8 pretzels grandes.

Tiempo: Empieza a hacer estos pretzels unas 4 horas antes de servirlos.



Masa de pretzel

| Ingredientes | Cantidad | Gramos | Onzas | Índice panadero |
|-----------------------|----------------|--------|-------|-----------------|
| Harina panadera* | 2¾ tazas | 429 | 15,1 | 100 % |
| Levadura instantánea | 1 cucharadita | 3,2 | 0,1 | 0,7 % |
| Sal, fina | 1 cucharadita | 6 | 0,2 | 1,4 % |
| Agua, a 26 °C (80 °F) | 1 taza | 237 | 8,3 | 55 % |
| Mantequilla | 3 cucharadas | 43 | 1,5 | 9,9 % |
| Jarabe de malta** | 2 cucharaditas | 14 | 0,5 | 3,2 % |

*Se puede usar harina multiuso sin blanquear. Para mantener la consistencia de la masa, reduce 1 a 2 cucharadas de la cantidad de agua.

**El jarabe de malta se vende en las tiendas gourmet o de alimentos saludables. También se puede usar melaza o azúcar morena oscura.

Toque final

| Ingredientes | Cantidad |
|-----------------------------------|---|
| Bicarbonato de sodio | 1½ tazas o 3 cucharadas, según la opción seleccionada |
| Huevo (opcional, para dar brillo) | 1 |
| Sal gruesa o para pretzel | ½ cucharadita, o al gusto |

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor, de preferencia con el juego de accesorios Shelf Kit de Brød & Taylor; 2 bandejas para hornear del tamaño del Fermentador, cada una de por lo menos 23 x 33 cm (9 x 13 pulgadas), pero de no más de 36 x 30 cm (14¼ x 12 pulgadas).

Empezar. Monta el Fermentador con agua en la bandeja y configura la temperatura a 26 °C (80 °F). Toma el recipiente que usarás para leudar la masa y hazle una marca al llegar al nivel de 9 tazas (2 litros).

Hacer la masa. Echa la harina, la sal y la levadura a un tazón y revuelve hasta integrar. Echa la mantequilla, el jarabe de malta y el agua tibia. Mezcla la masa a mano o a máquina hasta que quede lisa y homogénea.

Desarrollar la estructura. Amasa la masa hasta que esté moderadamente bien desarrollada, aproximadamente 7 minutos a mano o 6 minutos en una batidora de pedestal a velocidad 2.

Hacer el primer leudado de la masa. Pasa la masa al recipiente para leudar previamente marcado y déjala leudar en el Fermentador hasta que triplique su tamaño. La punta de la masa alcanzará las 9 tazas (un poco más de 2 litros) en aproximadamente 90 minutos.

Hacer el baño de bicarbonato. Mientras la masa está en su primer leudado, precalienta el horno a 175 °C (350 °F) y forra una bandeja para hornear grande con papel aluminio. Esparce 1½ tazas (375 g) de bicarbonato de sodio sobre el papel aluminio y hornéalo hasta que los pretzels empiecen su leudado final, aproximadamente de 75 a 90 minutos.

Cortar y premoldear la masa. Cuando la masa haya leudado, vuécala sobre una superficie de trabajo apenas enharinada y desgasificala presionándola mientras vas formando un rectángulo. Con un cuchillo afilado, corta la masa en ocho porciones de unos 90 g (3,1 oz) cada una. Durante el cortado, premoldeado y moldeado, trabaja las porciones una por una y mantén el resto cubiertas. Presiona cada porción formando un rectángulo pequeño y luego enróllalo en forma de cilindro empezando por uno de los costados largos. Sella la costura y los extremos presionándolos con los dedos. A continuación, deja los cilindros reposar cubiertos durante 5 minutos.

Precalentar el horno. Mientras los pretzels reposan, saca la solución de bicarbonato del horno y ponlo a un lado a enfriar. Sube la temperatura del horno a 205 °C (400 °F).

Moldear los pretzels. Enharina ligeramente las dos bandejas para hornear pequeñas del tamaño del Fermentador. Empezando por el medio ejerciendo buena presión, estira los cilindros con las manos en forma de cuerda hasta que lleguen a un largo aproximado de 50 cm (20 pulgadas). Si te gusta que los pretzels tengan una curva inferior gruesa, procura que la zona del medio quede más gruesa. Dale forma de "U", luego gírala y lleva los extremos hacia abajo para crear la clásica forma de pretzel. Presiona los extremos ligeramente para sellarlos.

Hacer el leudado final de los pretzels. Haz el leudado final de los pretzels en el Fermentador durante 15 minutos. También puedes dejarlos leudar cubiertos en una cubierta. En una habitación con una temperatura de 20 °C (68 °F), tomarán de unos 25 a 30 minutos. Los pretzels todavía no deberán haber terminado de leudar para cuando empieces el proceso de toque final.

Montar la estación para el toque final. Empezando en un extremo del área de trabajo, pon un recipiente no reactivo con 1 litro de agua fría. Lo ideal es que este primer recipiente tenga el tamaño suficiente para que cuatro pretzels puedan flotar en una capa (por ejemplo, hemos usado una sartén de acero inoxidable). Al lado de ese recipiente, pon un tazón con unos 1,5 litros de agua fría para enjuagar los pretzels. El enjuague evitará que la corteza salga amarga. Después de los recipientes para el baño de bicarbonato y de enjuague, pon dos hojas de papel vegetal (o usa forros de silicona) para forrar las bandejas para hornear. Por último, bate un huevo ligeramente para el baño de huevo (opcional) y al final de la línea pon la sal para espolvorear.

Precauciones importantes. Mantén la solución de bicarbonato alejada de los ojos y evita las superficies reactivas, tales como el aluminio. Si la solución cae sobre superficies de piedra pulida, quitará el acabado.

Para evitar grumos, vierte gradualmente la solución de bicarbonato (ahora será de aproximadamente 1 ¼ tazas o 190 g) en el primer recipiente sin dejar de batir y sigue batiendo hasta que se disuelva.

Remojar los pretzels y darles el toque final. Cuando los pretzels terminen su leudado final, retira cuidadosamente la primera tanda de la bandeja y ponlos a remojar en el baño de bicarbonato con la parte superior hacia abajo. Déjalos flotar de 3 a 4 minutos mientras viertes algunas cucharadas de la solución sobre la parte que no está remojada. Mientras los pretzels flotan, quita la harina de la bandeja ahora vacía y fórrala con el papel vegetal. Con cuidado, saca los pretzels del baño de bicarbonato uno por uno e introdúcelos brevemente en el tazón de enjuague. Escúrrelos y ponlos en la bandeja forrada con papel vegetal. El enjuague evitará que la corteza salga amarga.

Remoja la segunda tanda de pretzels en el baño de bicarbonato y prepara la segunda bandeja para hornear al igual que la primera. Pincela la primera tanda de pretzels con el baño de huevo (si vas a usarlo) y espolvoréales aproximadamente la mitad de la sal. Cuando la segunda tanda esté remojada y enjuagada, pincéla también con el baño de huevo y échale la sal.

Hornear los pretzels. Pon los pretzels en el centro del horno y hornéalos de 20 a 25 minutos. Gíralos a la mitad de la cocción para que el dorado salga parejo. Retíralos y ponlos sobre rejillas para que enfrien.



Otra opción para el toque final

Si prefieres hervir los pretzels en una solución de bicarbonato, omite el paso “Hacer el baño de bicarbonato”. Cuando llegues al paso “Montar la estación para el toque final”, haz lo siguiente: pon a hervir 1 litro de agua en una olla ancha (lo ideal es que tenga el tamaño suficiente para que cuatro pretzels puedan flotar en una sola capa). Mientras el agua va llegando al punto de ebullición, saca una espumadera y papel vegetal o forros de silicona para las bandejas para hornear. Ten lista la ½ cucharadita de sal para espolvorear. Cuando el agua rompa el hervor, echa 3 cucharadas (47 g) de bicarbonato de sodio, disuélvelo revolviendo y mantenlo hirviendo a fuego lento. Cuando los pretzels estén listos, ponlos a hervir en dos tandas durante unos 10 segundos por lado. Sácalos de la olla, escúrrelos y ponlos en la bandeja forrada con papel vegetal. Espolvoréales sal y luego hornéalos según lo indicado en la receta.