



Pretzels suaves con azúcar y canela

De invierno, Desayunos y Brunch, Bollería

Ingredientes

Para la masa

- 375 gramos (3 tazas) de harina de trigo para todo uso (se puede llegar a necesitar hasta $\frac{3}{4}$ de taza adicionales, mantener a la mano)
- 17 gramos (1 cucharada) de sal
- 8 gramos (2 $\frac{1}{4}$ cucharaditas) de levadura seca instantánea
- 240 gramos (1 taza) de leche, ligeramente tibia
- 25 gramos (2 cucharadas) de azúcar
- 15 gramos (1 cucharada) de mantequilla, derretida

Para el baño de bicarbonato

- 500 gramos (2 tazas) de agua tibia
- 56 gramos (4 cucharadas) de bicarbonato sódico

Para el topping*

- 30 gramos (1/4 taza) de mantequilla derretida
- 150 gramos ($\frac{3}{4}$ taza) de azúcar unida a 1 cucharada de canela en polvo

Preparación

- Preparar 2 bandejas de horno con papel antiadherente o papel de horno (o mats de silicón para galletas). Apartar.
- Unir la harina con la sal en un bowl y mezclar hasta incorporar.
- En un bowl aparte, combinar la levadura con la leche y dejar reposar por 5 minutos. Añadir el azúcar y la mantequilla derretida y remover hasta incorporar por completo. Añadir la harina una taza a la vez hasta que se forme una masa que no se pega a las manos ni al bowl. Pueden necesitar más harina de las 3 tazas señaladas de acuerdo a la temperatura del lugar donde hagan la receta y la cantidad de proteína de gluten en su harina. La masa estará lista cuando al presionarla ligeramente con un dedo se devuelve a su forma original y no se pega a las manos.
- Después de que la masa esté lista, amasar por unos 5 minutos mas, hasta que esté suave y sin grumos. La masa puede hacerse con una batidora con gancho de amasar o manualmente

(manualmente tomará más tiempo, pero puede hacerse).

- Formar una bola con la masa y colocar en un bowl plástico grande. Dejar levar por 1 hora en un lugar cálido.
- Precalentar el horno a 180 grados centígrados.
- Unir el agua con el bicarbonato en una olla o cacerola mediana y calentar (en el microondas o en la cocina) hasta que el bicarbonato se disuelva por completo. Apartar.
- Cortar pequeñas porciones de masa (yo las hago de 80 gramos cada una) y estirar con la palma de las manos sobre un mesón limpio y enharinado. Debe formarse una especie de palito largo, después hacer una forma de U con ese palito y envolver sobre si mismo hasta tener la forma de pretzel.
- Llevar el pretzel formado al agua previamente calentada y dejar ahí por 20 segundos, sacar con cuidado (con las manos o con la ayuda de una espátula) y colocar el pretzel encima de una de las bandejas previamente preparadas (puede ser necesario arreglar un poco la forma). No colocar los pretzels muy pegados los unos de otros en la bandeja.
- Llevar al horno por 8-12 minutos, hasta que estén bien dorados. Al retirar del horno, pincelar con la mantequilla derretida y bañar con la mezcla de azúcar y canela. Servir inmediatamente.
- Son mejores servidos frescos y recién salidos del horno (se pueden endurecer rápido por no tener conservantes)
- Notas: *Pueden cubrirse también con sal gruesa si se desean hacer pretzels salados

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1119>