

# Pretzel



Di sicuro almeno una volta nella vita abbiamo assaggiato quei curiosi salatini a forma di 8 con un pezzo in più (come li chiamavo da piccola), bene in realtà quei salatini derivano da un tipico pane tedesco, dalla crosta lucida, scura e croccante, il Pretzel, appunto.

Siccome mi hanno sempre incuriosito voglio provare a farli anche io...

In Germania, Austria e anche da noi in Alto Adige, si usa accompagnarlo con Wurstel e salsiccia... che ve lo dico a fare...

Addirittura sono molto diffusi anche negli States, dove usano "arricchirli" con vari gusti, con bacon, formaggio, si trovano al gusto pizza e chi più ne ha, più ne metta... io per ora mi accontento solo del pane,

poi vediamo che dice mio marito ☐  
Ma bando alle ciance, ecco la ricetta

- 500 g di farina, io tipo 1
  - 260 ml circa di acqua tiepida
  - 40 g di burro morbido
  - 10 g di sale fino
  - 10 g lievito di birra
  - sale grosso
- 
- **PER LA SOLUZIONE AL BICARBONATO:**
  - 1l di acqua
  - 8 cucchiaini di bicarbonato di sodio
  - 2 cucchiaini di sale fino



Parto con la preparazione dei miei Pretzel setacciando, in una ciotola abbastanza capiente, la farina. Sciolgo il lievito con un po' di acqua a temperatura ambiente e la aggiungo alla farina insieme all'acqua tiepida ed il burro. Inizio ad impastare bene ed energicamente, aggiungo anche il sale.

Siccome bisognerà impastare bene ed anche abbastanza a lungo passo tutto nella planetaria e faccio andare per 15 min circa.

Trascorso questo tempo metto la pasta a riposare in una ciotola coperta per circa un'ora, o comunque fino a quando non abbia raddoppiato il volume.





Ad impasto raddoppiato inizio a dividerlo in circa 10 pallini, che trasformerò in 10 cordoncini di circa 40-50 cm e che intreccerò per dargli la tipica forma di Pretzel.



Dispongo quindi i miei Pretzel a lievitare ulteriormente su di una leccarda ricoperta da carta da forno, dovranno lievitare prima 20 min a temperatura ambiente e poi per altri 30 in frigo.

Passato questo tempo, tolgo i Pretzel dal frigo e porto ad ebollizione in una pentola il litro d'acqua con il sale ed il bicarbonato. Quando la soluzione bollirà immergo per 30 secondi i Pretzel uno alla volta ed aiutandomi con una schiumarola li ridispongo sulla teglia , spolverizzo la superficie con del sale e con altre spezie, io ho usato curcuma, semi di papavero, paprika, ma possiamo sbizzarrirci con varie cose.

A questo punto finalmente inforno la mia teglia di Pretzel in forno caldo per 25 minuti a 200 gradi... e finalmente pronti!!







