



Pretzels - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pane - salatini - Tirolo

Tipico pane tirolese, ha la forma dei salatini quelli incrociati

1 busta di lievito attivo e secco, 1 e mezza tazza di acqua calda 45/50°, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 4 tazze di farina, 1 uovo grosso sbattuto, sale grosso.

(io ho usato una tazza da latte, per le dosi)

Sciogliere il lievito in acqua calda. Aggiungere il sale e lo zucchero al preparato di lievito. Incorporare la farina e lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo, circa 7/8 minuti. Coprire e far lievitare fino a che raddoppi il suo volume. Stendere l'impasto. Tagliarlo in piccoli pezzi e farne dei rotoli lunghi. Incrociare i rotoli così da formare i pretzel e metterli su di un foglio di carta da forno unto.

Usando un pennello da pasticceria, spennellare i pretzel con l'uovo e cospargere di sale grosso. Lasciarli lievitare fino a che raddoppino di volume. Infornare a 220° per 10/15 minuti o fino a doratura. E' meglio se vengono mangiati immediatamente. Se non fosse così, conservateli in vasetti a chiusura ermetica