

# Pretzels



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 6min

Tiempo total: 36min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pretzels>

## Preparación

Disuelva la levadura en agua tibia. Añadir el azúcar, luego la harina y mezclar bien (no amasar ya que esto endurece la masa). Una vez bien mezclado, dejar levar hasta que doble el tamaño, aproximadamente 20 minutos. Corte la masa en cuerdas largas. Realice la forma de los pretzels . Realice una preparación con el bicarbonato y el agua caliente y sumerja los pretzels en esta mezcla. Colocar en bandeja de horno bien engrasada y espolvorear con sal gruesa. Hornear a 260-280°C durante 4-6 minutos hasta que estén doradas. Pincele los pretzels con manteca derretida.



## Ingredientes

- 1-1/4 taza/s Agua (a 40°C aprox)
- 1 cucharada/s Levadura instantánea
- 1/4 taza/s Azúcar negra
- 2 taza/s Harina para pan
- 2 taza/s Harina para todo uso
- 1/2 taza/s Bicarbonato de sodio
- 3 taza/s Agua caliente
- 1 poco Manteca para después de la cocción

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Alemana , Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Visitas, Pan y otros panificados para la casa