Corona di bretzel

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 15 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Pezzo	2
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

La corona di pretzel deve il suo gusto distintivo alla soluzione di soda caustica. Crea la caratteristica crosta scura, l'aroma saporito e l'interno soffice e arioso che rendono il popolare Silserli così distintivo.

Impasto

500 g di farina bianca

2 cucchiaino zucchero

12 g di sale

30 g lievito, sbriciolato

330 ml latte

50 g burro, freddo, a pezzi

bicarbonato di sodio

1 l acqua

50 g di bicarbonato di sodio

sale per pretzel, o sale grosso per spolverare

Cottura

10 ml crema di caffè

Impasto

Mescola farina bianca semplice, zucchero, sale e lievito nella ciotola di una planetaria. Versare il latte, aggiungere il burro e impastare con il gancio per impastare a bassa velocità per circa 5 minuti. Aumentare a una velocità media e continuare a impastare per circa 10 minuti fino a quando l'impasto risulta morbido e liscio. Metti l'impasto in una ciotola leggermente unta o in una scatola per la lievitazione, inseriscilo nello spazio di cottura e lascialo lievitare con la funzione di lievitazione professionale a 32 °C per circa 45 minuti.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 45 Min.

Azione

Modellatura

Trasferire l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata, dividerlo in 12 porzioni di circa 75 g ciascuna e modellarle in palline uniformi. Posizionare i pezzi di impasto leggermente distanziati in una scatola per la lievitazione o in un vassoio profondo, coprire e congelare per circa 30 minuti.

Soluzione di soda

Portare l'acqua a ebollizione in una pentola a fuoco alto (livello P). Rimuovere la padella dal piano cottura e mescolare il bicarbonato di sodio fino a completo scioglimento. Immergi ogni pezzo di impasto singolarmente nella soluzione per circa 20 secondi, quindi lascialo sgocciolare. Forma due corone con sei palline di impasto ciascuna su una teglia rivestita con carta da forno. Utilizzando un coltello affilato, incidere la superficie dei pezzi di impasto al centro per una profondità di circa 1-2 cm e cospargere con un po' di sale.

Cottura

Preriscaldare lo spazio di cottura con la funzione Cottura Professionale spennellatura a 220 °C. Inserire il vassoio nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 20 minuti. Rimuovi le ghirlande e, mentre sono ancora calde, spennellale con un po' di panna al caffè. Lasciare raffreddare su una griglia.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 220 °C con Cottura professionale spennellatura

Preriscaldamento completato. Inserire le pentole.

Cottura professionale spennellatura 220 °C per 20 Min.

Consigli

Nei panifici, si utilizza una soluzione di liscivia per preparare i prodotti da forno come i brezel. È altamente caustico e richiede guanti protettivi, occhiali di sicurezza e successivamente uno smaltimento speciale. Conferisce ai prodotti da forno una colorazione molto uniforme e un intenso sapore di liscivia. In questa ricetta, tuttavia, viene utilizzata una miscela di bicarbonato di sodio standard e acqua, rendendo la soluzione sicura e adatta per essere smaltita nello scarico.

Accessori

Teglia da forno

Pentola con coperchio (circa 20 cm Ø)

Ulteriori informazioni

Creata il	13.04.2026