Corona de pretzels

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	1 H 15 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Unidad	2
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

La corona de pretzel debe su sabor distintivo a la solución de lejía de soda. Crea la característica corteza oscura, el aroma sabroso y el interior suave y aireado que hacen que el popular Silserli sea tan distintivo.

Masa

500 g harina blanca común

2 cda azúcar

12 g sal

30 g levadura, desmenuzado

330 ml leche

50 g mantequilla, frío, en pedazos

bicarbonato de sodio

1 l agua

50 g bicarbonato de sodio

sal de pretzel, o sal gruesa para espolvorear

Horneado

10 ml crema de café

Masa

Mezcla harina blanca común, azúcar, sal y levadura en el bol de una batidora de pie. Vierta la leche, añada la mantequilla y amase con el gancho para masa a baja velocidad durante aproximadamente 5 minutos. Aumente a una velocidad media y continúe amasando durante aproximadamente 10 minutos hasta que la masa esté suave y homogénea. Coloque la masa en un bol ligeramente engrasado o en una caja de fermentación, introdúzcalo en el espacio de cocción y déjelo reposar con el programa de fermentación profesional a 32 °C durante aproximadamente 45 minutos.

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 45 Min.

Acción

Modelado

Coloca la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, divídela en 12 porciones de aproximadamente 75 g cada una y forma bolas uniformes. Coloque las piezas de masa ligeramente separadas en una caja de fermentación o en una bandeja profunda, cúbralas y congélelas durante aproximadamente 30 minutos.

Soda solution

Lleve el agua a ebullición en una cacerola a fuego alto (nivel P). Retire la sartén de la placa y mezcle el bicarbonato de sodio hasta que se disuelva. Sumerja cada pieza de masa individualmente en la solución durante aproximadamente 20 segundos y luego deje escurrir. Forma dos coronas con seis bolas de masa cada una en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Con un cuchillo afilado, haz cortes en la superficie de las piezas de masa en el centro, con una profundidad de aproximadamente 1-2 cm, y espolvorea con un poco de sal.

Horneado

Precaliente el espacio de cocción con el glaseado de horneado profesional a 220 °C. Inserte la bandeja en el espacio de cocción precalentado y hornee durante aproximadamente 20 minutos. Retire las coronas y, mientras aún estén calientes, pincélelas con un poco de crema de café. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Horneado profesional untado (220 °C)

Precalentamiento completado. Introduzca el utensilio de cocina.

Horneado profesional untado 220 °C durante 20 Min.

Consejos

En las panaderías, se utiliza una solución de lejía de panadero para elaborar pasteles de pretzel. Es altamente cáustico y requiere guantes de protección, gafas de seguridad y, posteriormente, una eliminación especial. Proporciona a los productos horneados un color muy uniforme y un intenso sabor a lejía. En esta receta, sin embargo, se utiliza una mezcla de bicarbonato de sodio estándar y agua, lo que hace que la solución sea segura y adecuada para desechar por el desagüe.

Accesorios

Bandeja de horno

Cacerola con tapa (aprox. 20 cm ø)

Información complementaria

Creado el	13.04.2026