



Pretzel tradicional alecrim



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

02:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	6 xícaras (chá)	660 g
Fermento biológico seco	3 envelopes	30 g
Água morna	2 xícaras (chá)	400 ml
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g
Água	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Bicarbonato de sódio	3 colheres (sopa)	6 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa) derretida	30 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande coloque metade da farinha de trigo, faça uma cavidade no meio e junte o fermento. Acrescente 1 xícara da água morna, misture, cubra com um pano descartável úmido e deixe descansar por 15 minutos para fermentar.
2. Adicione a farinha e a água morna restantes, o sal e o AJI-NO-MOTO®. Misture, transfira

para uma superfície limpa e enfarinhada, sorve por 10 minutos, ou até formar uma massa lisa, coloque em um bowl, cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar o volume.

3. Divida em 12 partes iguais de 90 g. Modele cada parte formando um cordão de 50 cm, cruze as extremidades, formando uma circunferência, deixando 2 cm nas pontas. Dobre a circunferência sobre as pontas cruzadas e aperte para obter a característica de um “pretzel” (semelhando a um coração com nó no centro). Reserve.

4. Em uma panela média, coloque a água, dilua o bicarbonato e leve em fogo alto até ferver. Abaixar o fogo e mergulhe cada pretzel, de maneira que fiquem cobertos com água. Retire, coloque em uma assadeira e polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional. Deixe descansarem por 30 segundos, ou até dobrar de tamanho. Asse em forno alto (200 graus), preaquecido, por 15 minutos ou até ficarem firmes. Retire do forno e, com auxílio de um pincel, passe a manteiga derretida por toda a superfície, retorne ao forno e asse por mais 10 minutos ou até ficarem dourados. Retire do forno e sirva em seguida