

Домашние брецели

Ингредиенты

- Дрожжи - сухие 2 1/4 ч. л. (1 стандартный пакет)
- Вода - теплая 1 стакан
- Сливочное масло - растопленное 1 ст.л
- Сахар - 1 ч.л
- Соль - 1 ч.л
- Мука - 3 чашки
- Вода - 2 чашки
- Сода - пищевая 4 ст.л
- Соль - крупная 1 ст.л
- Кунжут - 2 ст.л
- Яйцо - 1 шт, смешанное с 1 ст.л воды (для смазывания)



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Разогреть духовку до 200 градусов и застелить два противня пергаментом, смазанным маслом.

2

Объединить дрожжи с теплой водой и сахаром в миске комбайна оснащенного насадкой крюк. После того как смесь станет «пенистой» (минут через 15) добавить соль и растопленное сливочное масло. Добавить муку очень постепенно пока тесто не перестанет быть липким. Вам может понадобиться больше или меньше муки чем указано в рецепте, поэтому не торопитесь добавлять всю муку сразу.

Тесто должно быть мягким, упругим и не липким. Далее нужно замешивать тесто около 5 минут до получения однородной податливой массы. Сформировать тесто в шар и поместить его обратно в миску, дать отдохнуть в течение 15 минут.

3

Пока тесто отдыхает, приготовить ванну с содой. В кастрюле среднего размера вскипятить 2 стакана воды с 4 ст. л. соды. После того как сода растворится, убавить огонь

4

В это время взять тесто из миски и слегка придавить ладонью, формируя лепешку. Порезать тесто на 8 частей (как пиццу). Раскатать каждый треугольник в длинный жгут. Сформировать из каждого жгута крендель и оставить на несколько минут под полотенцем. По очереди окунуть крендели на 30 секунд в воду с содой. Достать с помощью шумовки и положить на противень, застеленный смазанным маслом пергаментом.

5

Смазать крендели яйцом и посыпать крупной солью и кунжутом. Выпекать крендели в течение 10 минут или до золотисто-коричневого цвета.

Приятного вам аппетита :)