

ORSO MAX PRESENTA



ORSO Ricetta

Brezel da orsi

Ci sono innumerevoli ricette dei brezel e ognuna è diversa dalle altre, questa è solamente una delle tante.



ORSO Brezel

Ingredienti per 8-10 brezel

- 1 lb (450 g) farina 00
- 0.5 pt (280 ml) acqua di fonte
- 1 busta lievito di birra secco (7g)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico di cumino
- 3 cucchiaini di sale fino
- 3 cucchiai di bicarbonato
- Sale grosso quanto basta





ORSO Brezel

Impastare 100 g di farina con il lievito, lo zucchero e 100ml d'acqua, fare una pallina e lasciarla riposare al tiepido coperta da un canovaccio umido per circa 30 minuti.



Meglio del cumino in polvere è usare i semi di cumino da sminuzzare al momento, e usare con parsimonia perché l'aroma è piuttosto deciso.





ORSO Brezel

Impastare il resto della farina con il sale, il cumino, l'acqua e la pasta lievitata in precedenza.

Lavorare bene l'impasto perché diventi liscio ed elastico.



Fare una palla e lasciarla lievitare coperta da un canovaccio umido per almeno un'ora in luogo tiepido.





ORSO Brezel

Adesso viene il bello....

Per prima cosa accendere il forno e lasciarlo scaldare fino a 200°.

Per seconda cosa mettere sul fuoco una pentola con 3-4 litri d'acqua e farla bollire.



Intanto rilavorare la pasta ovvero fargli perdere quell'aria da pallone gonfiato e dividerla in otto pezzi eguali oppure 10 pezzi. Secondo me in otto è facile, in 10 ... be provate voi.

Lavorate ogni pezzo per farne un cordoncino lungo circa mezzo metro.

Fare un occhiello lasciando circa 4-5 centimetri di codine





ORSO Brezel



Con abile mossa di prestigio ed abilità ribaltare l'occhiello sovrapporlo alle codine e pressarlo leggermente.

Questa cosa va fatta per ognuno dei brezel, tanto per essere precisini.



Aggiungere il bicarbonato all'acqua che bolle e immergervi i brezel uno per volta, essi andranno a fondo per riemergere dopo poco, lasciateli lì per un minuto scarso e poi scolateli mettendoli su un canovaccio umido (sempre lo stesso canovaccio di prima)





ORSO Brezel



Poi mettili sulla teglia del forno coperta di carta da forno e spolverizzateli con poco sale grosso.





ORSO Brezel

Infornate per 20 minuti circa (forno a 200°C) o in ogni caso fino a quando saranno ben coloriti.



Resiste alla tentazione di ustionarvi assaggiandoli appena estratti dal forno e lasciateli raffreddare all'aria.

