

Bretzels

com MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e PERFORMANCE PLUS

	da Suábia	da Baviera
Farinha de trigo de média força	5,000 kg	5,000 kg
Margarina/Manteiga	0,250 kg	---
MASA MADRE PIE	0,100 kg	0,100 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,075 kg	0,075 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg	0,025 kg
Sal	0,090 kg	0,090 kg
Levedura	0,200 kg	0,200 kg
Água (aprox.)	2,250 kg	2,300 kg
Total	7,990 kg	7,790 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 22 – 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,066 kg) e bolear.
- Formar os laços e deixar fermentar durante cerca de 30 minutos.
- Proceder à congelação ou à armazenagem a frio (4 °C). Após 2 – 3 horas de refrigeração (4 – 5 horas se congelados), mergulhar durante 2 segundos numa solução alcalina (4% de hidróxido de sódio) e polvilhar com sal para pretzel.
- Cortar* e cozer imediatamente a 240 °C (sem vapor) durante 14 – 16 minutos com o registo aberto.

* Para bretzels da Suábia, cortar longitudinalmente na parte mais grossa; para bretzels da Baviera, cozer sem cortar.

