

# La Ricetta dei Bretzel

<http://www.oktoberfest.it/la-ricetta-dei-bretzel/>

April 3, 2013

Chi non ha mai assaggiato il favoloso **Brezel tedesco**? Chi si è sempre chiesto come fanno a dargli quella doratura perfetta e quel sapore inconfondibile? Chi ha sempre sognato di scoprire gli antichi segreti culinari della Bavaria e riprodurli nella propria cucina? Questo è il momento di rivelazione, di svolta, vi proponiamo:

## L'antica ricetta dei Brezel Tedeschi

La vera ricetta dei **Bretzel**, così come vengono preparati in Germania e così come li potete assaggiare all'**Oktoberfest** innaffiandoli con un gustosissimo litro di birra, ti trasporterà direttamente a Monaco tra i canti e la festa; ti sentirai inondato dall'allegria tipica della Germania e potrai ricreare l'Oktoberfest nella tua abitazione senza dover **prenotare i tavoli** o preoccuparti di alzarti per lasciare posto ad altre persone!



## Ingredienti

- 500 gr di farina di grano tenero "0"
- 250 ml di acqua tiepida
- 30 gr di burro
- 2 c.ini di sale
- 1 c.ino di zucchero
- 25 gr lievito di birra
- sale grosso per la superficie
- Pasticche **NaOH** (*si trova in farmacia*)

## Tempo di Preparazione

30 min circa

## Tempo di Cottura

20/25 min in forno

## Difficoltà

Media

## Preparazione soluzione

La **soluzione di acqua ed Idrossido di Sodio** è l'unica in grado di dare al Bretzel il suo **tipico sapore**.

Vi consiglio di acquistare in farmacia le pasticche di NaOH perchè abbiamo bisogno di un livello purissimo di composto chimico.

In Germania si trovano sotto forma di piccolissimi cubetti, molto più facilmente dosabili delle soluzioni in scaglie.

La soluzione che andremo a preparare è **ALTAMENTE USTIONANTE** per cui è **necessario seguire alla lettera tutti i consigli** che seguiranno.

Versate in una ciotola di acciaio o vetro (**NO plastica**) dell'acqua **FREDDA** ed aggiungete le pasticche che dovrete cercare di sciogliere mescolando lentamente, per evitare schizzi, con un cucchiaino di acciaio.

Se, alla fine di tutto il procedimento, dovesse avanzare della soluzione, è possibile conservarla in un barattolo di vetro. Per motivi di sicurezza è fondamentale riporla lontano da cibi o alimenti e indicare in evidenza che si tratta di una sostanza ustionante.

## Preparazione impasto

1. Disporre a fontana nel centro fate **sciogliere il lievito con un po' d'acqua tiepida** ed un cucchiaino di malto (o zucchero).
2. Mescolare inglobando poca farina e lasciare riposare questo composto per circa **15 minuti**. Dopodichè aggiungere il burro morbido ed il sale.
3. Impastare a lungo.
4. Lasciare lievitare per circa **40 minuti** in una ciotola rivestita di pellicola per alimenti e posta in un luogo tiepido.
5. L'impasto dev'essere abbastanza compatto da poter essere poi lavorato senza che questo si attacchi alle mani.
6. **Formare i Bretzel** ricavando dei filoni lunghi circa **50 cm**, più spessi in centro e assottigliati all'estremità e dargli la classica forma.
7. Metterli su una placca unta e lasciarli riposare per una ventina di minuti a temperatura ambiente in modo che si gonfino leggermente, dopodichè **posizionarli in frigorifero per circa un'ora**. In questo modo si formerà una crosta più spessa che garantirà al Bretzel sfornato di avere un aspetto più lucido.
8. **Ora la parte più difficile**: preparare la soluzione come riportato sopra e, facendo molta attenzione a non entrarvi in contatto con mani ed occhi, tuffarvi i bretzel, uno per volta.
9. Lasciarli in **immersione per circa 10 secondi** ( se sono ben lievitati galleggeranno) e recuperarli con una paletta di acciaio forata.
10. Lasciarli scolare molto bene, poggiando la paletta forata, con sopra il bretzel, su un canovaccio che sia in grado di assorbire il liquido in eccesso e poi sistemarli via via su una teglia rivestita di carta forno.
11. **Incidere la superficie** facendo un taglio nella parte più spessa nel senso della lunghezza e cospargere del sale grosso.
12. **Infornare a 200°** finchè non diventano dorati e del classico colore del brezel tedesco, di solito ci mettono **20/25 min**.

