



Mini Pretzels rellenos

Ingredientes	%	Peso (g)
MASA		
Harina fuerte	100	300
Agua	30	90
Leche	27	80
Levadura instantánea	1.7	5
Sal	1.3	4
Mantequilla	10	30
Azúcar	2	6
RELLENO		
Queso crema	33	100
Queso blanco duro rallado	17	50
Azúcar	3	10



Preparación

1. Verificar la actividad de la levadura: coloca en un envase pequeño toda la levadura con el azúcar, una cucharada de harina y un poco de agua (preferible tibia). Revolver con una cuchara y dejar leudar. Mezclar y dejar leudar nuevamente-repetir.
2. Mezcla: mezcla todos los ingredientes de la masa. Remueve y deja en reposo unos 20 minutos. Adiciona la sal después del reposo.
3. Amasa y desarrolla un poco el gluten: vuelca la masa sobre la mesa y amasa al menos unos 10 minutos.
4. Primera fermentación: Deja en reposo unos 30 minutos, desgasifica y realiza varios dobleces, deja nuevamente en reposo hasta que triplique su tamaño.
5. Dividir la masa: porciona la masa en trozos de aproximadamente 25 gramos. Bolea, deja descansar, estira en forma de círculo, rellena con una cucharadita de relleno, cierra bien y coloca el pancito en una bandeja con el cierre hacia abajo.



6. Segunda fermentación: deja la masa en reposo unos 25 minutos. Lleva a la nevera unos 10 minutos para frenar la fermentación y darle a la masa consistencia.
7. Cocción: prepara la solución de bicarbonato de sodio, para ello calienta el agua hasta ebullición, agrega el bicarbonato y disuelve bien. Hierva cada pretzel por 60 minutos, retíralos del agua y colócalos en una bandeja para que escurran un poco el agua de la cocción. Te recomiendo utilizar un sirpak para hornearlos o en su defecto engrasarlos muy bien por debajo para que no se peguen. Lleva la bandeja con los pretzels 10 minutos al congelador antes de hornear.
8. Hornear: calienta el horno a 200°C, barniza los pancitos con yema de huevo batida y agrega unos granos de sal por encima. Hornéalos por 20 minutos.
9. Enfriar.

