



Домашни гевречета (претцели)



Serves 8

СЪСТАВКИ

За предварителното тесто:

100 г обикновено **брашно**
60 г вода
3 г прясна мая

За основното тесто:

400 г обикновено **брашно**
20 г **ечемичен малц**
10 г сол
12 г прясна мая
20 г омекотено **масло**
200 мл хладка вода
Брашно за работната повърхност

Плюс:

Едра сол
500 мл вода
50 г сода за хляб

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Пригответе предварителното тесто един ден по-рано. Смесете брашното, маята и водата и месете около 3 минути до получаване на гладко тесто. Поставете тестото в купа, покрийте го с прозрачно фолио и го оставете да престои около 1 час на стайна температура. След това го оставете да втасва в хладилника от 12 до 14 часа.

На следващия ден смесете тесто, ечемичен малц, сол, мая, масло и вода в купа и добавете предварителното тесто. С помощта на миксер на стойка с найкрайник кука за тесто месете при ниска скорост около 5 минути. След това месете още 5 минути на средна скорост. Покрийте тестото и го оставете да престои 15 минути.

Извадете тестото от купата и го месете кратко. Разделете го на осем равни по големина части (около 95 г всяка) и оформете кръгли топки. Оставете го малко да престои и след това оформете от него дълги шнурове, които са дебели в средата и тънки в краищата. Краищата на шнуровете трябва да останат закръглени, а не да се получи остър връх. Завийте всеки шнур във формата на претцел и ги поставете върху две плоски тави за печене, покрити с кухненски кърпи. Покрийте претцелите с фолио и ги оставете да втасват за около 1 час на стайна температура, докато не удвоят размера си. Махнете пластмасовата обвивка и поставете претцелите в хладилника за още час. Тази стъпка в средата на процеса на втасване има за цел изсушаването им и е много важна за оформяне на стабилна повърхност, така че претцелите да не попият по-късно содата за хляб.

Загрейте предварително фурната до 230°C отгоре и отдолу. В тенджерата с дълга дръжка оставете водата и содата за хляб да заврати и потопете всеки претцел за около 5 секунди. След това ги извадете от водата, подсушете ги и ги поставете на плоски тави за печене, покрити с хартия за печене. Направете прорез в най-дебелата част на претцелите и поръсете с малко сол. Печете претцелите на партиди на ниво 2 за 12 до 14 минути, докато не станат златистокафяви. След това ги прехвърлете върху решетка да изстинат.