

Pretzel Tradicional

Tempo de preparo

 120 minutos

Rendimento

 26

Sobre a Receita

O Pretzel Tradicional é uma receita clássica e versátil, ideal para padarias, lanchonetes e operações de food service que buscam um produto atrativo, de fácil execução e ótima aceitação pelo consumidor.

Elaborado com **Farinha Suprema Especial para Panificação**, proporciona excelente estrutura de massa, maciez e uniformidade no processo produtivo.

A massa é preparada em masseira, passando por um desenvolvimento adequado até o ponto de véu, o que assegura elasticidade e bom crescimento durante a fermentação. Após a divisão em porções padronizadas, os pretzels são fermentados até dobrarem de volume e finalizados por fritura em **óleo Soya Fry Max**, proporcionando textura leve e coloração uniforme.

O produto final permite diversas possibilidades de decoração e acabamento, adaptando-se facilmente a versões doces ou salgadas, tornando-se uma excelente opção para ampliar o mix de vendas e aumentar a rentabilidade do ponto de venda.

Ingredientes

Farinha Suprema Especial para Panificação - 0,660kg

Sal - 0,012kg

Açúcar - 0,120kg

Fermento Seco - 0,018kg

Ovos - 3 unidades

Leite integral gelado - 0,150l

Manteiga sem sal em ponto de pomada ou Margarina - 0,100kg

Modo de Preparo

1- Usando a primeira velocidade da masseira, misture todos os ingredientes secos (Farinha, sal, açúcar e fermento seco)

2- Acrescente os ovos;

3- Adicione a água gelada aos poucos;

4- Ao obter uma massa homogênea, passe para a velocidade dois;

5- Deixe bater até obter ponto de véu;

6- Retire da masseira e divida em porções de 50g

7- Boleie e leve para fermentar até dobrar de volume;

8- Frite usando óleo Soya Fry Max;

9- Decore como preferir e sirva