Pretzel Tradicional

Tempo de preparo	Rendimento
120 minutos	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