

## Brezel morbidi con MIX BREZEL

MIX BREZEL	10,000 kg
Strutto o margarina	0,400 kg
Lievito	0,400 kg
Acqua fredda, ca.	4,400 l
<b>Totale impasto</b>	<b>15,200 kg</b>

- Impasto:** ca. 5 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + ca. 4 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (spirale)
- Temperatura impasto:** 22 - 24 °C
- Riposo impasto:** nessuno
- Pezzatura:** spezzare l'impasto in pastoni da 2,600 kg
- Riposo intermedio:** ca. 15 minuti, coperti con un telo
- Lavorazione:** dividere in pastelle da ca. 0,070 kg e lasciarle riposare coperte con un telo per ca. 10 minuti, quindi arrotolarle con la formatrice. Allungare ulteriormente le pastelle a mano (a mo' di grissino) fino a ca. 80 cm, lasciando la parte centrale più grossa. Dare la classica forma dei Brezel e porre a lievitare
- Lievitazione finale:** far lievitare per ca. 20 minuti in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U.R.
- Operazioni precedenti la cottura:** raffreddare i Brezel a 4 °C per ca. 30 minuti (in alternativa per velocizzare l'operazione, dopo la fase di lievitazione è possibile lasciare i Brezel per ca. 15 minuti fuori dalla cella, fino alla formazione di una pelle asciutta e stabile); immergerli uno alla volta per 4 - 5 secondi nella soda\* (diluire 1 parte di soda con 10 parti di acqua a 35 - 40 °C) e disporli, con le chiusure verso l'alto, su teglie forate coperte con carta da forno. Cospargere con sale per Brezel, incidere la parte più grossa del Brezel con un coltellino unto con un po' d'olio e infornare subito.
- Nota (\*):** proteggere le mani con appositi guanti
- Cottura:** infornare a 230 °C, senza dare vapore, con tiraggio chiuso. Cuocere per 15 - 18 minuti

