

INSTRUCCIONES PARA PRETZELS SUAVES

USTED NECESITARA: Auntie Anne's Kit de Hornear
• Harina (para rosear) • Aerosol antiadherente • 4 Cucharadas de mantequilla (opcional)

PREPARACION DE MASA (1 MEZCLA DE MASA)

NOTA: Reserve el paquete de bicarbonato de sodio para uso posterior. **NO AGREGUE EL BICARBONATO DE SODIO A LA MEZCLA DE MASA.** Lea todas las instrucciones antes de continuar.

1. En un recipiente grande, disuelva el contenido de 1 paquete de levadura en 1¼ taza de agua caliente (105° F). Déjelo reposar por 2 minutos. La temperatura del agua no debe exceder los 115° F.
2. Añada 1 mezcla de masa a la mezcla de levadura/agua. Con una espátula de goma (o las manos), mezcle hasta formar una bola de masa.
3. Rodee la bola de masa en una superficie ligeramente enharinada y amásela hasta que este suave y un poco pegajosa (aproximadamente 5-7 minutos). Añada una pequeña cantidad de harina si está demasiado pegajosa.
4. Coloque la bola de masa en un recipiente grande que ha sido cubierta con aerosol antiadherente. Rosee una hoja de papel plástico para cocinar con aerosol antiadherente coloque la parte roseada boca abajo encima de la bola de masa, tape toda la masa y su alrededor (esto impedirá que la masa se seque).
5. Coloque la bola de masa en un lugar cálido (85-95° F) durante 30 minutos para que la masa crezca.

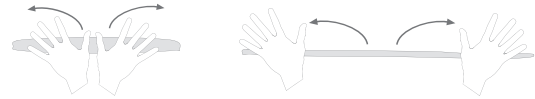
SI USA UNA BATIDORA ELECTRICA: Siga los pasos 1 y 2, agregue la levadura y agua directamente en un recipiente grande. Añada la mezcla de masa al recipiente con la levadura y agua. Usando la batidora eléctrica equipada con un gancho para la masa, enciéndalo en baja velocidad por 1 minuto para incorporar la mezcla de masa a la mezcla levadura/agua. Aumente la velocidad a mediano bajo y continúe mezclando por unos 4 minutos adicionales. La masa debe formar una bola suave, lisa, y un poco pegajosa. Continúe con el paso 5.

Note: Máquinas de pan pueden ser utiliza para mezclar la masa (pasos 1-3). Las máquinas varían; el tiempo total de mezcla no deberá exceder de 15 minutos.

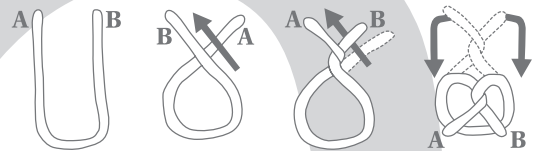
INSTRUCCIONES PARA HORNEAR LOS PRETZELS

1. Precaliente el horno a 425° F.
2. Rosee un área del mostrador con aerosol antiadherente y gire la masa crecida en esa porción del mostrador. **No rocíe o eche harina en el área donde se enrollan los pretzels.**
3. Corte las tiras de masa que midan 1½" ancho x 8" largo.
4. Alargue las tiras de masa para estirla. Comience amasando en el centro de la tira de masa amáselo con las manos hacia fuera mientras jale, estire y rolle la tira de masa.

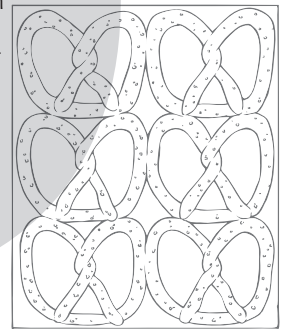
Enrolle cada pieza en una cuerda ½ "x 36" (como el espesor del dedo). No enrolle la tira de masa demasiado.



5. Forma la tira de masa en forma de una "U" en el mostrador. Cruce los extremos (A y B), entonces crúcelos nuevamente. Pellizque los extremos de la parte inferior de la "U" como unos 2" separados. Utilice el pretzel impreso en esta página como guía. ¡Experimente con otras formas, letras, números; utilice su creatividad!



6. Enrolle todos los pretzels antes de seguir al paso 7 (la masa debe rendir 8-10 pretzels).
7. En un recipiente mediano, disuelva 1 paquete de bicarbonato de sodio en 4 tazas de agua bastante caliente (105° F). Agítelo hasta que casi se disuelva.
8. Rosee ligeramente la bandeja con aerosol antiadherente.
9. Recoja cada pretzel por los extremos ya pellizcados y sumérjalo rápidamente en la solución de bicarbonato de sodio. Coloque los pretzels en una toalla para escurrir el exceso de solución y después colóquelos en bandeja recubierta.
10. Espolvoree con sal si lo desea; los pretzels de Cinnamon Sugar no necesitan sal. Refiérase al paso 12.
11. Hornee una bandeja a la vez en el la parrilla del centro del horno ya precalentado durante 5 minutos. Después de 5 minutos, gire la bandeja 180 ° y continúe horneándolos de 2-5 minutos adicionales, o hasta que se doren. El tiempo de hornear varían dependiendo de las bandejas de hornear.
12. Derrita 4 cucharadas de mantequilla (opcional). Después de hornear los pretzels y antes de enfriarlos, cepille la mantequilla en la parte superior de los pretzels salados o pretzels sin sal. Para los Cinnamon Sugar pretzels, cepille la mantequilla en la parte superior de los pretzels sin sal y espolvoree la mezcla de azúcar canela. **¡COMA Y DIVIERTASE!**



QUESTIONS / INTERESTED IN FUNDRAISING?

Please visit AuntieAnnesFundraising.com, call our toll-free hotline 1-866-299-4654, or email fundraising@auntieannesinc.com

WWW.AUNTIEANNES.COM

Find us on Facebook at
www.facebook.com/auntieannespretzels
Follow us on Twitter at
www.twitter.com/auntieannes