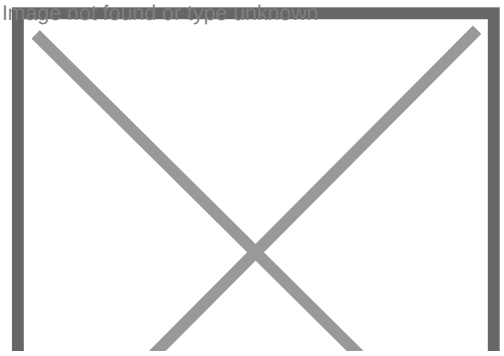

Pretzel de queijo e alho

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
02:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Fermento biológico seco instantâneo	1 colher (sopa)	10 g
Água gelada	1 xícara (chá)	200 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Muçarela (ralada)	2 xícaras (chá)	200 g
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa) derretida	45 ml
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a farinha, o fermento, a água, meia colher (chá) (2,5 g) do Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Misture bem e sove por 25 minutos, ou até que a massa esteja macia. Transfira para uma superfície enfarinhada e cubra com plástico-filme. Deixe

descansar por 20 minutos.

2. Divida a massa em 10 porções iguais, boleie e deixe fermentar, coberta com plástico-filme, por 30 minutos, ou até dobrar de volume.

3. Abra uma porção de massa no formato de um retângulo, com cerca de 30cm x 10cm. Disponha 20 g da muçarela no centro, longitudinalmente. Dobre e feche a massa ao redor do queijo até as extremidades. Enrole com as mãos até virar um cilindro comprido. Modele em formato de pretzel: pegue as extremidades do cilindro fazendo um formato de “U”, enrole uma na outra por 2 vezes e una à parte inferior do “U”. Repita este procedimento com todas as porções de massa. Disponha em uma assadeira antiaderente.

4. Em um bowl pequeno, coloque a manteiga derretida e restante do Tempero SAZÓN® Profissional, misture e pincele sobre os pretzel. Salpique o queijo parmesão e leve em forno quente (200 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar. Sirva em seguida.