

Брецель

Брецель, также «бретце», «бреце», «брецль», в Баварии/Австрии «брецн», в Швабии также «бретцет» или «бретцг/бретцга», в Люксембурге «бретцель» – крендель, широко распространённый в южной Германии, диаметром около 10–15 см.

Брецель – традиционное хлебное изделие, широко известное в Южной Германии и в близлежащих округах. Представить его можно в виде симметрично соединенных жгутов теста. Зачастую, Брецель это фигурное изделие во всевозможных формах. Данный продукт даже стал символом Германии. И уже с 15 века является эмблемой пекарей и кондитеров. Вывески с таким символом можно было встретить на многих кондитерских того времени.

Не обошла история это особое булочное изделие, о котором сложено немало легенд и поверий. По одной из таких легенд, Брецель был придуман булочником. Однажды баварский король поручил испечь булку, через которую 3 раза можно было увидеть Солнце, так и появился на свет Брецель.

Какие мы разные...

Форма изделия, как правило, зависит от местности изготовления продукта. И рецепт, и вид изделия закладывается традициями и обычаями регионов.

Например, в баварском, южнонемецком брецеле концы теста прилепляют к верхней части кренделя, а вот в швабском варианте они находятся ниже основной части, глубоко.

Каждый регион использует свои добавки, отсюда такая разнообразность их по срокам хранения. Некоторые крендели следует есть сразу после выпекания, в то время как другие, сохраняют свои вкусовые качества достаточно долго.

Еще одной отличительной чертой изделия является его размер, который варьируется от нескольких сантиметров до полутора метров.

По вкусу баварские булки можно разделить на сладкие и соленые.

Сладкий Брецель пекут в честь дня Святого Мартина, он носит одноименное название «Мартин». Данный вид булки очень распространен, её украшают сахаром и устраивают чаепития с кондитерским чудом.

Есть и другие виды брецеля, к примеру, в некоторых районах Швабии в вербное воскресенье из сладкого дрожжевого теста пекут «вербный» кулич.

На кондитерских полках встречаются также и сладкие изделия из слоеного теста с орехами, или как их еще называют – русские, а в Штутгарте и других районах Вюртемберга широко известны брецели «Ольга», названные так в честь вюртембергской королевы Ольги.

Одним из излюбленных лакомств Рейнской области, можно

полностью признать Брецель, обе части которого заполняют ванильным пудингом. Это – местное лакомство, которое прозвали пудинговым шедевром.

Существует рождественский Брецель, изготовленный из песочного теста, а также новогодний, его пекут в Бадене и Швабии. Украшаются они косичкой или цифрами наступающего года. По тамошнему обычаю крестные дарят детям такие брецели и немного денег.

Из сладкого дрожжевого теста можно готовить это лакомство в масле, а затем вываливать в сахарной пудре. Что-то вроде пончика, который мы привыкли есть, только уже в другом формате.

Видов и подвидов этой дивной сладости очень много. Сколько семей, сколько окрестностей, сколько традиций и праздников, столько и «форм».

Из соленых собратьев выделим самый известный вариант изделия, который перед выпечкой погружают в раствор соды. В тесто используют пшеничную муку, солод, соль, дрожжи и воду, иногда даже добавляют свиной жир. Затем печеные крендели посыпают солью, кунжутом или тмином.

После выпечки Брецель на несколько секунд опускают в 3–5% раствор соды, отчего он и приобретает свойственный ему коричневый оттенок и специфический вкус. Для соленых брецелей тесто подходит очень долго, оно должно быть охлажденным и очень плотным.

В идеале, жгуты готового изделия симметрично скручены, корочка мягкая с небольшими разрывами, а концы жгута хрустящие. Часто такое лакомство используют к пиву, не менее известному продукту Германии.

Как получить форму, о которой вы мечтали...

Для придания кренделю правильной формы пользуются специальной техникой раскатки теста. Раскатывают двумя руками, уменьшая диаметр жгута к концам, потом оба края жгута соединяют по бокам, прижимая к кренделю. И смело в печь.

Завиток, который получается в процессе перекручивания жгутов, это целый процесс, которому учатся долго, но к счастью машины на производствах выполняют эту процедуру без особых усилий.

Для того чтобы вы на практике смогли ощутить все прелести этого процесса, предлагаем вашему вниманию рецепт одного из видов уже полюбившегося нам кренделя.

Валерия Евсеевкова

Не приготовишь, не поешь...

Для баварского брецеля нам понадобится:

Пшеничная мука – 500грамм
Соль – 2 чайные ложки
Сахар – 1 чайная ложка
Разрыхлитель теста (можно заменить содой) – 1 упаковка
Вода – 250 мл
Свежие дрожжи – 42 грамма
Свиной жир (смаец) – 20 грамм
Соль крупного помола для посыпания
Состав щелочной «ванны»:
36%-ный раствор натриевой щелочи (NaOH) – 150 мл
Вода – 1.8 литра

Вымесить тесто, избегая контакта соли с дрожжами (соль лучше добавить в конце). Тесто не должно липнуть и не должно быть слишком сухим – добиться этого следует соответственным добавлением муки или воды. Месить примерно в течение 15 минут.

Тесто накрыть полотенцем и оставить подниматься. Объем его

должен увеличиться примерно в 2 раза. В зависимости от качества дрожжей и температуры это может занять от 20 до 45 минут.

Тесто еще раз вымесить, разделить на 15 частей. Каждую часть раскатать руками на колбаски длиной около 30 см, середина колбаски должна быть немного толще, чем концы.

Разогреть духовку до 200 градусов (с обдувом – до 180).

Надеть резиновые перчатки и защитные очки!

Налить 150 мл щелочи в широкую миску. Осторожно добавить воду, перемешать.

Покрывать противень пергаментной бумагой. На короткое время окунуть брецели один за другим в раствор, дать стечь жидкости и выложить на противень.

Перчатки промыть струей воды и снять!

Посыпать заготовки крупной солью.

Поместить противень в разогретую духовку, на дно ее поставить блюдо с горячей водой. Выпекать брецели 15–25 минут, дверцу духовки желательно не открывать.

Приятного аппетита!

По материалам <http://moistraubing.de>