



INSTRUCCIONES PARA PREPARAR EL PRETZEL KIT

USTED NECESITARÁ:

Pretzel Kit de Recaudación de Fondos de Auntie Anne's

(Contiene: mezcla de masa, sal, azúcar canela, levadura, bicarbonato de soda, instrucciones de hornear)

1 cucharadita de aceite vegetal

4 cucharadas de mantequilla

Harina de trigo

Aerosol antiadherente (Non-stick spray)

¡EMPEZEMOS... PREPARACIÓN DE LA MASA!

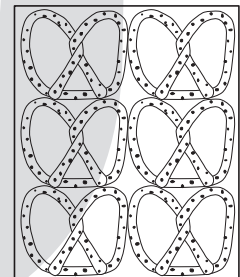
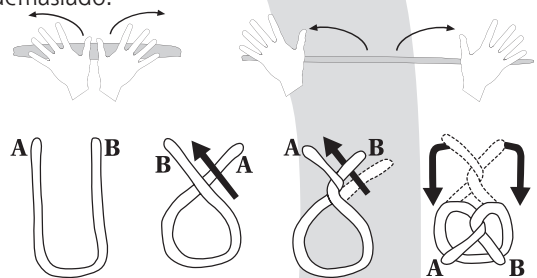
(NOTA: Guarde el paquete de bicarbonato de soda para usar después. NO AGREGUE BICARBONATO DE SODA A LA MEZCLA DE PRETZEL. Lea todas las instrucciones antes de continuar.)

1. En un recipiente grande, disuelva la levadura en 1¼ taza de agua caliente 105 ° F (40 ° C). Déjelo por unos 2 minutos.
2. Añada la mezcla de masa y 1 cucharadita de aceite vegetal. Mézclela hasta formar una bola de masa. (2-3 minutos).
3. Gire la bola de masa en una superficie ligeramente enharinada y amásela hasta que quede suave, y un poco pegajosa (aproximadamente 5-7 minutos). Añada una pequeña cantidad de harina si está demasiado pegajosa para amasar.
Nota: Las máquinas de pan pueden ser utilizadas para mezclar la masa (pasos 1-3). Las máquinas varían; el tiempo total de mezcla no deberá exceder de 15 minutos.
4. Coloque la bola de masa en un recipiente grande que ha sido cubierta con aerosol antiadherente, cubra con una toalla húmeda, déjela en un lugar cálido 80 ° F (30 ° C) hasta que duplique en tamaño; alrededor de unos 45 minutos o más.

PREPÁRESE... ¡ES HORA DE EMPEZAR A ENROLLAR!

(NOTA: Lea las instrucciones antes de continuar.)

1. Precaliente el horno a 450 ° F (230 ° C).
2. Cuando la masa haya crecido, roseé 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 enrollarán los pretzels.**
3. Corte las tiras de masa que midan 1½" x 8".
4. Alargue las tiras de masa para estirla. Comience en el centro de la tira de masa. Amáselo con las manos hacia el exterior mientras jale, estire y enrolle 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; utilice su creatividad!
6. Enrolle todos los pretzels antes de seguir al paso 7 (la masa debe rendir 10 pretzels).
7. En un recipiente mediano, disuelva el bicarbonato de soda en 4 tazas de agua caliente. Agítelo hasta que casi se disuelva.
8. Roseé ligeramente la bandeja con aerosol antiadherente.
9. Recoja cada pretzel por los extremos ya pellizcados y sumerja rápidamente en la solución de bicarbonato de soda. Coloque los pretzels en una toalla para escurrir el exceso de solución y después colóquelos en bandeja recubierta (vea diagrama).
10. Espolvoree con sal si lo desea; los Cinnamon Sugar pretzels no necesitan sal.
11. Hornee una bandeja a la vez en el la parilla 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 (no incluidas). Después de hornear los pretzels y antes de que se enfríe, cepille la mantequilla en la parte superior de los pretzels. Para los Cinnamon Sugar pretzels, cepille con mantequilla la parte superior de los pretzels sin sal y espolvoree la mezcla de la azúcar canela sobre la superficie con mantequilla.



¡Coma y diviértase!... ¡Mmmmmmm!

¿TIENE PREGUNTAS?

Comuníquese con nosotros al 1-877-PRTZ LUV (1-877-78-9588) o customerservice@auntieannesinc.com.

¿Interesados en Recaudación de Fondos? Visite nuestro sitio Web, auntieannesfundraising.com, o llámenos a nuestra línea gratuita para aprender de otras programas interesantes de recaudación de fondos para su organización al 1-866-299-4654 o al correo electrónico fundraising@auntieannesinc.com.