PRETZELS SUAVES RELLENOS DE JAMÓN, QUESO Y JALAPEÑOS

Ingredientes:

Para hacer la masa de los pretzels:

- 1½ tazas de agua tibia (que al tocarlo no queme y este agradable)
- 1 paquete de levadura instantánea (paquete de 7 oz.)
- 1 ½ cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 4 ½ tazas de harina para todo uso
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, muy blanda, 90 gr.

Mezcla para hervir los pretzels:

- 8 tazas de agua
- 3/4 taza de bicarbonato de sodio

Para el relleno:

- 1 taza jamón de tu preferencia, cortado en cubitos
- 1 taza de gueso suizo o el gue prefieras, cortado en cubitos o rallado
- ¼ taza de jalapeños en escabeche, en rodajas

Barniz de los pretzels:

- 1 huevo batido
- 1 cucharada de agua

Para hace el dip de mostaza:

- ¼ taza mayonesa
- ¼ taza mostaza granulada (te pongo un link para que veas el tipo de mostaza)
- 2 cucharadas de mostaza amarilla
- 3 cucharadas de miel de abeja

Instrucciones:

Para hacer la masa:

 Agregar el agua, la levadura, el azúcar y la sal en el recipiente de una batidora de pie, dejar reposar durante 10 minutos o hasta que la mezcla comience a formar espuma.



- 2. Añadir la harina y la mantequilla, amasar a velocidad media durante 12 minutos. La masa tiene que quedar suave y nada pegajosa, si ves que necesita más harina agregale 1 cucharada a la vez hasta que ya no se pegue y esté suave.)
- 3. Cubrir la masa con un paño húmedo tibio y colócala en un área cálida de tu casa para que suba durante una hora, o hasta que la masa haya duplicado su tamaño (yo enciendo el horno unos 5 minutos, luego lo apago y coloca la masa adentro para que crezca, ya con el horno apagado, sobretodo ahora que esta haciendo frio, me resulta super bien)

Cocción y montaje:

- 1. Precalentar el horno a 425 F (220 C), cubrir dos bandejas para hornear con papel para hornear y dejar de lado.
- 2. En una olla grande, agregar agua y bicarbonato de sodio y dejar hervir.
- 3. En una superficie limpia, sacar la masa y formar un círculo, luego corta la masa en 8 porciones iguales, formar bolitas y luego enrolla cada una en una cuerda de 16 pulgadas (32 cm) yo uso regla para que me queden todas del mismo tamaño.
- 4. Con un rodillo, aplanar (estirar) cada cuerda para que tenga 4 pulgadas de ancho.
- 5. En un recipiente mediano combinar el jamón y el queso, agregar aproximadamente 3 cucharadas de relleno uniformemente a lo largo de la cuerda y jalapeños al gusto.
- Enrollar firmemente la masa nuevamente en una cuerda, al estilo rollito, cuando ya lo tengas enrollado, cierra los extremos pellizcandolo (apretandolos), mira la foto.
- 7. Haz una forma de U con cada cuerda de masa, sujetando los extremos, cruzar los extremos entre sí, pellizcando los extremos en el fondo de la masa, hasta que tengas la forma típica de un pretzel.
- 8. Coloca los pretzels, uno a la vez, en la mezcla de agua con bicarbonato de soda que tenias hirviendo. **Cocina durante 25 segundos cada uno** (yo puse a Dlego que me llevara el tiempo, para que no lo dejes mucho tiempo y después no tome sabor amargo por el bicarbonato)

- 9. Transferir los pretzels cocidos en el agua con bicarbonato a la bandeja para hornear que ya tenías preparada.
- 10. Una vez que se hayan cocinado todos los pretzels, cepillar la parte superior de cada uno con la mezcla huevo batido y agua, luego espolvorear con sal gruesa o queso o lo que tu tengas y te guste.
- 11. Hornear por 15 minutos, cuando los veas ya doraditos, sacarlos y dejarlos enfriar un poco antes de comer, disfrutalos calientes con el dip de mostaza.
- 12. Mientras los pretzels están en el horno, prepara tu dip de mostaza, en un recipiente pequeño mezclalo todo bien y ya está listo para acompañar a tu pretzel, disfrutar y ser feliz!