

## OKTOBER FEST CHE PASSIONE!

Se il rientro dall'estate vi ha buttati giù e non riuscite ad accettare la fine delle vostre attesissime vacanze, mettiamo per un attimo la modalità rewind e andiamo a Monaco di Baviera per passare una spensierata settimana (dal 22 settembre al 7 ottobre) di divertimento e allegria, una mini vacanza per scappare dalla routine lavorativa. La manifestazione, sin dal 1810, offre fiumi di birra serviti tradizionalmente da belle ragazze con vestiti tipici bavaresi, ma non mancano anche i ragazzi! adatta anche alle famiglie perché piena di giostre di tutti i tipi, adrenaliniche e non. Di grande effetto, la parata di costumi tradizionali ticulieri che ha luogo la prima domenica dell'evento. Quasi 9.000 partecipanti incantano la folla, momenti magici dedicati agli amanti della tradizione. Perfettamente orchestrata, la manifestazione offre uno spazio per tutti, dal family day alle visite guidate per i bambini e naturalmente pranzi e cene acquistabili in loco accompagnate dalla migliore birra. Ma perché andare così lontano? Senza spendere molto, anzi praticamente gratis, a Roma presso mercatino dell'usato porta di Roma Via Agliana n. 26 nei fine settimana di ottobre 13 e 14, 20 e 21 si svolgerà un piccolo accenno di Oktober fest tra allegri allestimenti a tema, ragazze e naturalmente birra, wustel e bretzel, saporito pane di origine alsaziana uno dei simboli dei paesi di lingua tedesca e del Sud-Tirolo. Il bretzel è cosparso di sale e per questo si accompagna molto bene con la birra, una leggenda narra che sia la merenda più antica del mondo, diffusi già nel 610. Vi lascio qui sotto la ricetta!

### *Ingredienti per il lievito*

- [Acqua](#) tiepida 55ml
- [Farina](#) 00 100gr
- [Zucchero](#) 12 gr
- [Lievito di birra](#) secco (oppure fresco 14 gr) 4 gr

### *Ingredienti per 8 bretzel*

- [Farina](#) 00 400 gr
- [Sale fino](#) 12 gr
- [Acqua](#) tiepida 215 ml
- [Bicarbonato](#) 30 gr
- [Burro](#) a temperatura ambiente 50 gr

### *Per condire*

- [Sale grosso](#) qb

### *Conservazione*

Consigliamo di farli seccare, legarli ad un filo appesi

# Preparazione

## Come preparare il Bretzel



Per preparare i bretzel iniziate dalla preparazione del lievitano: prendete una ciotola e sciogliete il lievito nell'acqua tiepida (1), aggiungete lo zucchero (2) mescolate il tutto e unitelo alla farina setacciata (3),



Mescolate velocemente il tempo necessario per raccogliere gli ingredienti (4-5). Ponete il panetto ottenuto in una ciotola, coprite con la pellicola (6) e riponete a lievitare in forno spento con la luce accesa per almeno 1 ora,



finchè il panetto non avrà raddoppiato il suo volume (7). Occupatevi ora dell'impasto: sciogliete il sale nell'acqua (8), ponete in una ciotola la farina setacciata, unite l'acqua nella quale avete sciolto il sale (9),



il lievitano (10) , il burro ammorbidito a pezzetti (11) e impastate energicamente con le mani (12)



fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (13). Ponete il panetto ottenuto in una ciotola, coprite con la pellicola (14) e lasciate lievitare in forno spento con la luce accesa per un paio di ore. Quando l'impasto sarà lievitato (15) impastate di nuovo il composto su di una spianatoia leggermente infarinata (l'impasto non si dovrà attaccare alle mani).



A questo punto dividete l'impasto in otto parti uguali (16) e dategli la forma di cordoncini della lunghezza di 50 cm circa, lasciando le estremità più strette rispetto al centro (17), piegate le due estremità verso il basso (18)



Date poi al cordoncino la tipica forma "a nodo lento" incrociando le due estremità (19) e ripiegandole sul bordo (20-21).



Una volta che avrete dato la forma ai vostri bretzel, appoggiateli su un canovaccio infarinato e lasciate lievitare per 30 minuti (22). Poi riponeteli in frigorifero a riposare per un'ora. Nel frattempo mettete a bollire quattro litri d'acqua, e quando avrà raggiunto il bollore, aggiungete 3 cucchiaini di bicarbonato (23). Aiutandovi con una schiumarola, adagiate i bretzel, non più di due alla volta, in acqua (24) fino a che non saranno lucidi (30 -40 secondi). Scolateli con la schiumarola,



appoggiatela con il bretzel su un canovaccio per asciugare l'acqua in eccesso (25). Riponete i bretzel su una teglia ricoperta di carta da forno, quindi cospargeteli di sale grosso (oppure in fiocchi) su tutta la superficie (26). Infornate i bretzel per 20 minuti in forno statico preriscaldato a 220° e poi sfornateli quando saranno diventati bruni (27). Lasciate intiepidire i bretzel e poi gustateli accompagnandoli con del formaggio e dei wurstel.

### Consiglio

Gustate i bretzel con del formaggio e con i tradizionali weibwurst, i wurstel tipici bavaresi, infine accompagnate il piatto con l'intramontabile birra tedesca! Buon appetito e ci vediamo all'oktoberfest party in collaborazione tra Dragoland e Mercatino franchising porta di Roma, Via Agliana n.26. Non mancare, ti aspetto!