

Bretzels salés

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Repos : 1 h 30

Cuisson : 20 min

Ingédients pour 6 bretzels de 180 g environ :

- | | |
|--|---------------------------------|
| ✓ 650 g de farine | Bain de pochage : |
| ✓ 2 cuil à café de levure sèche | ✓ 2,5 L d'eau |
| ✓ 2 cuil à café de sel | ✓ 100 g de bicarbonate de soude |
| ✓ 1 cuil à soupe de sucre | Pour la dorure : |
| ✓ 60 g de beurre mou | ✓ Jaune d'oeuf |
| ✓ 18 cl d'eau tiède | ✓ Fleur de sel de Guérande |
| ✓ 20 cl de lait (ou lait de soja)
à température ambiante ou tiédi | |

Préparation :

Dans la cuve d'un robot pâtissier, verser la farine, le beurre pommade, la levure sèche (ne pas mettre la levure en contact avec le sel) , le sucre, le sel, le lait et l'eau tiède.

Malaxer doucement. La pâte doit être élastique.

Laissez reposer à couvert, 1 h à 1 h 30, le temps que la pâte double de volume dans un endroit le plus chaud de la maison, ou encore prêt du four qui va passer en préchauffage.

Recettes de Caline

Préchauffez votre four à 200°C (Th.6/7)

Dégazez la pâte sur un plan de travail fariné.

Découpez la pâte en 6 pâtons (175 à 180 g environ pour chacun)

Réalisez de petites boules avec la pâte, puis rouler chaque boule en boudin.
Façonner le bretzel, en lui donnant la forme d'un 8 aplati.

Dans une grande cocotte, verser l'eau, le bicarbonate pour le bain de cuisson.
Porter à ébullition puis couper le feu.

Plongez les bretzels un par un, pas plus de 30 secondes, puis les déposer sur une plaque de cuisson.

Les dorer avec le jaune d'oeuf, ajouter le gros sel, les graines de cumin, de sésame ou les herbes de son choix.

Faire cuire à 180°C (Th.6) pendant 15 min.

Bon appétit à toutes & tous !!