

Le Bretz Burger (pain burger façon bretzel)

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Repos :** 1 h 30

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 6 bretzels de 180 g environ :

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

Préparation :

Recettes de Caline

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.

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.

Dans une grande cocotte (ou casserole), verser l'eau, le bicarbonate pour le bain de cuisson.

Porter à ébullition puis couper le feu.

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

Les dorer avec 1 oeuf battu , ajoutez les graines de sésame (pour nous c'est la fleur de sel)

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

Bon appétit à toutes & tous !!