

Recette Bretzel

Ingrédients :

- 8g de levure sèche,
- 180 ml d'eau
- 200 ml de lait
- 650g de farine
- 10g de sucre
- 5g de sel
- 60g beurre
- 1 jaune d'œuf
- 100g de bicarbonate de soude
- 2,5l d'eau



Préparation :

Dans un grand bol, mélangez la levure, l'eau et le lait ensemble. Ajoutez la farine, le sucre, le sel, le beurre en morceaux et remuez afin d'obtenir une pâte élastique.



Couvrir le bol avec un torchon propre et laissez reposer la pâte environ une heure à température ambiante, afin qu'elle double de volume.



Quand votre pâte a doublé de volume,
retravaillez là afin de chasser l'aire.



Divisez la pâte en plusieurs morceaux.
Farinez le plan de travail et roulez les boules en
boudin.

Commencez par faire un « U » avec
votre boudin. Puis saisissez les
extrémités du boudin et croisez-les
deux fois.

Rabattez chaque extrémité vers le centre du boudin
pour former votre bretzel et pincez les deux bouts sur
la pâte afin qu'elles tiennent et ne se cassent pas



Préchauffez le four à 200C et préparez une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé.



Faites bouillir l'eau avec le bicarbonate de soude. Plongez vos bretzels un par un, pendant 30 secondes.

Puis sortez-les et déposez-les sur la plaque de cuisson.

Afin de terminer vos Bretzel dorez-les avec le jaune d'œuf, saupoudrez avec du gros sel, graine de sésame, cumin, parmesan, épices, paprika, etc... selon votre choix.



Enfournez-les à 200 C pendant 15 minutes.

Sortez vos Bretzel et laissez-les refroidir avant de les manger.



Bonne dégustation 😊