

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Bretzels maison



Préparation

Mettre la farine, la levure et le beurre dans un robot et mélanger
Ajouter le sel, le lait et pétrir de jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.

Laisser lever la pâte 2 heures à température ambiante dans un sachet de plastique (ou une nuit au frigo).



Ingrédients (pour 12 à 15 bretzels)

500 gr de farine
50 gr de beurre
1 sachet de levure sèche
3 dl de lait
1 bonne cc de sel

Pour la saumure :
40 de bicarbonate de soude
2 l d'eau

Séparer la pâte en portion de 70 gr (ou selon votre choix), faire des pâtons d'environ 30 et former le bretzel
Les poser sur un papier de pâtisserie et les laisser lever à nouveau 1 heure Poser le cornet durant le temps de levée.

Porter les 2 l d'eau à ébullition et ajouter le bicarbonate.
Plonger les bretzels dans l'eau frémissante pour 60 secondes environ et les déposer à l'aide d'une passoire délicatement sur la plaque de cuisson.

Parsemer d'un peu de gros sel et les cuire dans un four préchauffé à 210 °C air chaud ou air chaud humide durant 17 à 20 min...

