

Bretzels

Ingrédients.

15g de levure fraîche
160g de lait + un peu plus
500g de farine T45
2cc de sel fin
60g de beurre
2CS de bicarbonate de soude
Du gros sel



Déroulé :

Mettre le lait et la levure dans le bol du Cook'in, mettre 30s à 40° vit 2. Rajouter la farine et le sel, mettre 30s vit 2, puis pétrir 1'30, rajouter le beurre pour le trou du dessus et pétrir encore pendant 1' en rajoutant un peu de lait par l'orifice tout en regardant la texture.

Mettre la pâte dans un saladier et couvrir d'une silpat, laisser lever 30min à température ambiante.

Mettre une grande casserole d'eau à chauffer et mettre dedans le bicarbonate. Mettre votre silpat sur une plaque perforée. Préchauffez votre four à 210°.

Sur la roulpat, dégazer la pâte et couper en 10 (ou en plus de morceaux si vous voulez des plus petits), faire des boudins d'environ la hauteur de la roulpat, former la forme du bretzel.

Quand l'eau frémit, mettre un bretzel dans la casserole, dès qu'il remonte à la surface, vous le sortez avec une écumoire et le mettez sur la silpat. Parsemer de gros sel et enfourner pour 15 min environ.

Les mettre sur une grille pour les faire refroidir sans prendre de l'humidité.