

BRETZELS

500 gr. de farine
1/2 cube de levure du boulanger ou 20 gr de levure sèche
150 ml de lait
150 ml d'eau
20 gr de beurre température ambiante, coupé en cubes
3 petites cuil de sel
100 gr de bicarbonate de soude
1 oeuf battu pour la dorure
du gros sel

Dans un récipient, mettre la farine, la levure émiettée, le sel, le lait et l'eau. Mélanger. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir et laisser lever à température ambiante durant 1h (*la pâte doit doubler de volume*).

-Dans mon cas, j'ai mis tout les ingrédients dans l'ordre prescrit par la machine à pain et j'ai réglé sur mode 'pâte'.

Préchauffer le four à 200 C (400F) . Diviser la pâte en 8 parties égales. Rouler chacune en long serpent et former en prenant les 2 extrémités, entrelacer une fois et coller en forme de bretzel

Dans une casserole, faire bouillir un grand volume d'eau avec le bicarbonate de soude. Baisser le feu et plonger vos bretzels, une à une, dans l'eau frémissante durant quelques secondes. Les égoutter et les mettre sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

Étendre l'oeuf au pinceau, parsemer du gros sel et faire cuire au four 10 à 12 minutes.