

BRETZEL



Temps de préparation: 1h 10mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 400g Lait
- 40g Levure boulangère fraîche
- 600g Farine de blé
- 2cc Sel fin
- 600g Eau
- 2cs Bicarbonate de sodium
- 1 Oeuf
- 2cs Fleur de sel ou graines de pavot / sésame

Préparation:

- Mettre le lait, la levure, la farine et le sel dans le bol puis pétrir 5min

- Transvaser la pâte dans un saladier et laisser pousser environ 1 heure.
Diviser en 10 pâtons, puis les rouler en baguettes de 60cm. Les extrémités doivent être plus fines que le milieu.
Former les bretzels.

- Préchauffer le four à 200°

- Tapisser une plaque avec du papier à cuisson.

- Mettre de l'eau et le bicarbonate de sodium porter à ébullition.

- Plonger les Bretzel dans l'eau pendant environ 20 à 30 secondes.

- Placer les Bretzel sur la plaque. Badigeonner d'œuf à l'aide d'un pinceau.

- Saupoudrer de fleur de sel ou graines de pavots.
Placer au four 15 minutes.

Laisser refroidir