

Bretzels

(Pour 9 petits bretzels)

Pour la pâte :

500	g	farine blanche
150	ml	lait
150	ml	eau
50	g	beurre
20	g	levure fraîche
25	g	sucré
8	g	sel fin
1		oeuf pour la dorure

Pour la saumure :

1,5	dl	eau
10	g	sel
50	g	bicarbonate

fleurs de sel, cumin, pavot, sésame ou autre

Faire tiédir le lait et l'eau mélangés. Ils doivent être environ à température ambiante, car trop chauds, cela tuerait la levure !

Verser la farine, le sel et le sucre dans un saladier et mélanger. Ajouter la levure émiettée et verser le liquide tiède par dessus.

Faire fondre le beurre à feu très doux et ajouter à la préparation. Pétrir au robot ou à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, élastique et qui ne colle plus. Si vous pétrissez à la main, résistez à l'envie d'ajouter de la farine, car cela déséquilibrerait la recette ! La pâte va coller au début, mais c'est normal. Remettre la pâte dans le saladier et la laisser doubler de volume sous un linge humide.

Mélanger les ingrédients de la saumure et porter à ébullition. Préchauffer le four. Dégazer la pâte et la diviser en 9 portions égales (env. 95 g chacune). Former des boules, puis des boudins d'une quarantaine de centimètres et façonner les bretzels. Une vidéo vous montre [ICI](#) comment procéder. Quand le liquide est bout, pocher à

l'aide d'une araignée chaque bretzels puis les déposer dès qu'ils remontent à la surface sur une plaque de papier sulfurisé en les espaçant un peu. Badigeonner immédiatement avec la dorure. Si vous en avez beaucoup à faire, garder les bretzels façonnés qui attendent le pochage sous un linge sec pour éviter qu'ils ne sèchent.

Saupoudrez de fleur de sel et éventuellement d'épices ou de graines. Enfourner dans un four préchauffé à 190° chaleur tournante pendant 20 minutes. Surveiller les premières fournées, car chaque four est différent.

Une petite précision technique : recette vous donnera 9 petits bretzels dodus et vous pouvez multiplier les quantités bien sûr, mais il y a un facteur à bien respecter, c'est que une fois pochés, il faut immédiatement les passer à l'œuf et les enfourner sans trop tarder pour ne pas qu'ils sèchent. Sinon, ils gonfleront moins à la cuisson et visuellement, ils auront un effet fripé. Pour palier à ça, je préchauffe mon four et je prépare ma plaque ainsi que tous les ingrédients nécessaires avant de diviser ma pâte. Rassurez vous, une fois badigeonnés, vous avez quand même un peu de temps pour les décorer, mais essayez quand même de réduire au maximum le temps entre le pochage et la cuisson. De même, inutile de les laisser trop longtemps dans la saumure, 30 secondes suffisent !