

Bretzels



Aujourd'hui je vous propose une recette qui vient tout droit d'Allemagne, les bretzels ! J'avais déjà pu vous proposer une recette que vous pouvez retrouver [ici](#) mais ils n'étaient pas aussi bons, moelleux et réussis ! Cette recette est vraiment super ! Mes bretzels ont eu beaucoup de succès, ils étaient vraiment très moelleux, un vrai délice qui se mange sans faim ! Par ailleurs, j'ai vraiment mis un tout petit peu de gros sel parce que je n'étais pas trop partante à croquer dans du gros sel, j'en ai mis donc un peu et je l'ai aussi un peu écrasé.

Pour 8 bretzels

Ingrédients:

500g de farine

20g de levure de boulanger fraîche

40g de beurre ramolli

15cl de lait

6g de sel

Pour le pochage:

1c. à soupe de sel

1c. à soupe de bicarbonate de soude

1c. à soupe de sucre

Pour la dorure:

1 oeuf

Gros sel

Préparation:

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine et le sel. Creusez un puits et déposez-y la levure émiettée, 15cl d'eau tiède et le lait. Pétrissez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, homogène et élastique.

Ajoutez alors le beurre ramolli et pétrissez de nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1H à 1H30, la pâte doit doubler de volume.

Versez la pâte sur le plan de travail fariné et dégazez-la en appuyant dessus avec le poing. Divisez la pâte en 8 pâtons du même poids. Faites des boudins avec chaque pâton et donnez-leur la forme d'un bretzel.

Déposez les bretzels au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les reposer au réfrigérateur pendant 30min, ils vont légèrement gonfler.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Préparez le pochage:

Faites bouillir 2L d'eau avec le sel, le sucre et le bicarbonate de soude. Plongez-y les bretzels par un ou par deux selon la taille de la casserole à l'aide d'une écumoire. Laissez-les cuire 30sec de chaque côté. Récupérez les bretzels avec l'écumoire, laissez-les s'égoutter puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Fouettez l'oeuf pour la dorure et badigeonnez-en les bretzels. Saupoudrez-les de gros sel et enfournez-les enfin pour 20 à 25min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés.

Laissez-les refroidir avant de déguster.