

BRETZELS

Pour 4

250g de farines
3g de sel
5g de levure sèche
10g de beurre
10g de lait en poudre
130g de pâte fermentée
100g d'eau
100g de lait

BAIN / 750G D4EAU 40G DE BICARBONATE + 10G DESEL

Pétrir tous les ingrédients



Laisser lever 1h30 à 2h



Préchauffez le four à 200°
Chauffer l'eau et le bicarbonate + sel

Façonner vos bretzels



Tremper à l'aide d'une grosse louche « égouttoir »(une araignée), 15 secondes de chaque côté

Poser sur la grille du four recouverte de papier sulfurisé



Parsemez comme bon vous semble : sel, râpé, paprika, sésames, ect ...

Entaillez



Enfourner 15 minutes, laissez refroidir sur une grille et dégustez tiède



LA TABLE DES PLAISIRS