

Bretzels



Voilà un petit pain (je ne sais pas trop si c'est vraiment considéré comme un pain) que je voulais faire depuis longtemps ! Des bretzels ! Je n'en avais jamais mangé c'était donc pour moi une première en cuisine et en dégustation. Les bretzels sont de petits pains vraiment délicieux, moelleux et plutôt simple à réaliser qui se mange tel quel ou garnis !

Pour une douzaine de bretzels

Ingrédients:

500g de farine

2c. à café de sel

10g de levure de boulanger fraîche

40g de beurre

1 jaune d'oeuf

25g de bicarbonate de soude

Fleur de sel ou graines de sésame (pour ma part j'ai mis les deux, avec mon Gomasio)

Préparation:

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sel et la levure émiettée. Ajoutez 30cl d'eau tiède, puis le beurre en morceaux. Pétrissez la pâte durant 10min.

Laissez-la ensuite lever à couvert dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, durant 1H.

Dégazez la pâte et divisez-la en 12 parts égales. Façonnez ces parts en bretzels; formez un boudin de 15cm de long et environ 2cm de diamètre, ramenez les deux extrémités, entortillez-les une fois et ramenez-les vers le centre. Laissez de nouveau lever une demi-heure.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Portez 1L d'eau à ébullition avec le bicarbonate de soude, puis baissez le feu pour que l'eau soit frémissante. Pochez les bretzels 2sec. Déposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les bretzels de jaune d'oeuf délayé avec un peu d'eau. Saupoudrez de sel, de graines de sésame ou encore de gomasio.

Enfournez et laissez cuire 15-20min. Déposez les bretzels sur une grille jusqu'à complet refroidissement avant de déguster.

