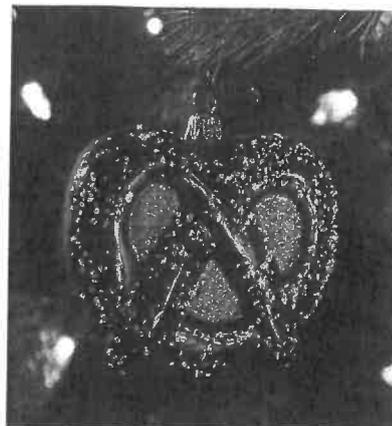


Recette Bretzels

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 ml de lait
- 1/2 cube de levure de boulanger
- 1,5 cuillère à café de sel
- 500g de farine
- 30g de beurre fondu

- 1 œuf battu
- fleur de sel ou fromage râpé ou graines de sésame ou garniture de votre choix
- 40g de bicarbonate de sodium
- 1 cuillère à café de gros sel



Réalisation

- 1- Peser séparément chaque ingrédient (ne pas oublier de faire fondre le beurre)
- 2- Dans le cul de poule, mélanger la farine et le sel
- 3- Incorporer la levure, le beurre et le lait froid. Bien pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.
- 4- Laisser lever le mélange recouvert d'un torchon dans un endroit chaud pendant 1h30.
- 5- Faire bouillir de l'eau dans une casserole avec le gros sel et le bicarbonate. Pendant ce temps étaler la pâte sur un plan de travail et la couper en 8 morceaux égaux.
- 6- Façonner des bretzels puis les plonger un par un dans l'eau bouillante, attendre qu'ils remontent et égoutter sur de l'essuie-tout.
- 7-Préchauffer le four à 200°C. Mettre les bretzels sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 8- Badigeonner les bretzels de jaune d'œuf battu puis saupoudrer de gros sel ou de sésame ou de fromage râpé et faire plusieurs entailles sur chaque bretzel. Enfourner pendant 15 à 20 minutes. Ils doivent être dorés à la sortie du four.



Bonne dégustation

Les élèves de 3eme 1 de l'HAS