

Bretzel

6 pers | 20 mn | 1 h 30 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de farine
- 300 ml de lait
- 10 g de levure boulangère
- 3 c. à café de sel
- 30 g de beurre
- Gros sel
- 1,5 l d'eau
- 40 g de bicarbonate de sodium

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 2

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel puis incorporer la levure le beurre et le lait froid.
Pétrir la pâte

Etape 3

Laisser lever le mélange recouvert d'un torchon dans un endroit chaud pendant 1h30

Etape 4

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau avec le sel et le bicarbonate. Puis étaler la pâte sur
un plan de travail et la couper en 10 morceaux

Etape 5

Façonner des bretzels puis les plonger un par un dans l'eau bouillante, attendre qu'ils remontent et les égoutter.

Etape 6

Mettre les bretzels sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, saupoudrer de gros sel et
faire plusieurs entailles sur chaque bretzel. Enfourner.