Bretzels Schwander

Autre | 10 portions | Prép. 120 min. | Cuiss. 15 min. | Total 135 min.

Recette traditionnelle de bretzels moelleux et dorés, à déguster encore tièdes, nature ou accompagnés de moutarde, fromage ou charcuterie.

Ingrédients

- **500 g** farine
- **300 ml** lait froid
- **10 g** levure boulangère
- **1 cuillère à café** sel
- **30 g** beurre mou
- **40 g** bicarbonate de sodium
- gros sel pour saupoudrer

Préparation

1. Mélanger la farine, le sel, la levure boulangère, le beurre mou et le lait froid dans un grand saladier.
2. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus (ajouter un peu de farine si nécessaire).
3. Recouvrir le saladier d'un torchon propre et laisser lever pendant 1h30 dans un endroit chaud.
4. Porter à ébullition 1,5 L d'eau avec une pincée de sel et le bicarbonate de sodium.
5. Étaler la pâte et découper 10 morceaux égaux.
6. Façonner chaque morceau en forme de bretzel.
7. Préchauffer le four à 200°C.
8. Plonger les bretzels dans l'eau bouillante quelques secondes.
9. Attendre qu'ils remontent à la surface, puis les égoutter sur du papier absorbant.
10. Disposer les bretzels sur une plaque recouverte de papier cuisson.
11. Saupoudrer de gros sel.
12. Enfourner pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Tags

traditionnel | facile | économique | cuisson au four