

Bretzels alsaciens



🍴 6 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten 🥛 lait

Recette traditionnelle des bretzels alsaciens, avec une pâte moelleuse et une croûte légèrement croustillante.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ levure boulangère sèche	1 sachet	☐ beurre, <i>fondue</i>	30 g
☐ eau, <i>tiède</i>	250 ml	☐ eau	1 l
☐ sucre	1 càc	☐ bicarbonate de sodium	55 g
☐ farine de blé T55	500 g	☐ sel	2 càc
☐ sel	10 g	☐ gros sel	

PRÉPARATION

— Pâte à bretzels —

1. Délayer la *levure boulangère sèche* dans l'*eau* avec le *sucre* et laisser reposer *10 min*.
2. Ajouter la *farine de blé T55*, le *sel* et le *beurre*, puis pétrir *10 min* jusqu'à obtention d'une pâte souple.
3. Laisser lever la pâte pendant *90 min* dans un endroit tiède.

— Saumure —

4. Mélanger l'*eau*, le *bicarbonate de sodium* et le *sel*.

— Façonnage et cuisson —

5. Façonner des morceaux de 50–70 g en forme de bretzels. Plonger les dans le bain saumuré pendant *30 s*.
6. Égoutter les bretzels, les saupoudrer de *gros sel* et cuire au four à 200°C pendant *15 min*.