

## Pour 10 assez gros bretzels

Temps de préparation : 40 MIN

Temps de levée : 1H20

Temps de cuisson : 18 MIN

### Ingrédients :

500 gr de farine

1 sachet de levure de Boulangerie

30 gr de sucre

75 gr de beurre fondu

1 pincée de sel

125 ml de lait tiède

125 ml d'eau tiède

1 oeuf

**Garniture :** Graines de sésame, pavot, herbes de provence , fleur de sel...c'est vous qui voyez !

**Le bain de pochage :** 8 gr de Sel – 50 gr de bicarbonate

### 1) Préparation :

Mélangez la levure dans le lait et l'eau tiède pendant 15 min.

Mélangez la farine, le sel, le sucre et le beurre fondu dans le bol du robot.

Incorporez le mélange lait, eau et levure jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrez d'un linge humide et laissez lever 1H20 dans un endroit chaud.

Ou avec le thermomix :

lait + levure + sucre 2min30s 37° vitesse2

ajouter l'œuf + beurre en morceau 2min 30s 37 ° vitesse 2

ajouter 500g de farine + pincée de sel pétrin 6min

Couvrez d'un linge humide et laissez lever 1H20 dans un endroit chaud.

### 2) Confection des bretzels :

Préchauffez le four à 190°C.

Dégazez la pâte et pétrissez encore la pâte pour la rendre ferme, souple et élastique

A l'aide d'une balance, divisez la pâte en boule de 10 pour d'assez gros bretzels, en 15 sinon.

Faites-les rouler avant-arrière tout en déplaçant vos doigts le long de la pâte, afin de former un boudin fin d'environ de 40 cm.

Saisissez les deux extrémités de chaque bande et formez une boucle. Croisez deux fois les extrémités, puis pressez-les de chaque côté de la partie centrale.

Répétez l'opération pour chaque portion.



**3) Bain de pochage et cuisson :** Faites bouillir 1,5 d'eau avec le sel et le bicarbonate.

Plongez les bretzels un à la fois et les égoutter dès qu'ils remontent (au bout d'environ 10 s) avec une écumoire et les remettre sur leur plaque de cuisson

Mélangez l'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau et badigeonnez-en les bretzels.

Saupoudrez-les de fleur de sel ou gros sel puis si vous voulez de graines de sésame ou de pavot ou ce que vous voulez ...et laissez-les cuire 18 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



**Bon appétit !!**

## Pour 10 assez gros bretzels

Temps de préparation : 40 MIN + Temps de levée : 1h20 MIN

Temps de cuisson :  $\frac{3^7 \times 5 \times 2^1}{3^4 \times 2^{-2}}$  secondes

### Ingrédients :

solution positive de  $-2X^2 + 1\,000\,000 = 500\,000 \rightarrow$  gr de farine

1 sachet de levure de Boulangerie

médiane de la série 12-5-72-5-81-55-36-36- 24-17  $\rightarrow$  gr de sucre

100 + écart-type de la série précédente  $\rightarrow$  ml de lait tiède

S(70 ; -50) et E(-30 ; 25)  $\parallel \overline{SE} \parallel \rightarrow$  ml d'eau tiède

prix initial d'un article coûtant 120 € après une augmentation de 60 %  $\rightarrow$  gr de beurre fondu

1 pincée de sel

1 oeuf

**Garniture :** Graines de sésame, pavot, herbes de provence , fleur de sel...c'est vous qui voyez !

### Le bain de pochage :

$(4 - \sqrt{8})(4 + \sqrt{8}) \rightarrow$  gr de Sel – solution positive de  $(7x+19)(3x-150)=0 \rightarrow$  gr de bicarbonate

### 1) Préparation :

Mélangez la levure dans le lait et l'eau tiède pendant 15 min.

Mélangez la farine, le sel, le sucre et le beurre fondu dans le bol du robot.

Incorporez le mélange lait, eau et levure jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrez d'un linge humide et laissez lever 1h20 dans un endroit chaud.

### Ou avec le thermomix :

lait + levure + sucre 2min30s 37° vitesse2

ajouter l'œuf + beurre en morceau 2min 30s 37 ° vitesse 2

ajouter la farine + pincée de sel pétrin 6min

Couvrez d'un linge humide et laissez lever 1H20 dans un endroit chaud.

### 2) Confection des bretzels :

Préchauffez le four à S(70 ; -50) F(100 ; 115) E(-30 ; 25). L'ordonnée de L pour que SELF soit un parallélogramme  $\rightarrow$  °C.

Dégazez la pâte et pétrissez encore la pâte pour la rendre ferme, souple et élastique

A l'aide d'une balance, divisez la pâte en boule de 10 pour d'assez gros bretzels, en 15 sinon.

Faites-les rouler avant-arrière tout en déplaçant vos doigts le long de la pâte, afin de former un boudin fin d'environ de 40 cm.

Saisissez les deux extrémités de chaque bande et formez une boucle. Croisez deux fois les extrémités, puis pressez-les de chaque côté de la partie centrale.

Répétez l'opération pour chaque portion.



**3) Bain de pochage et cuisson :** Faites bouillir 1,5 d'eau avec le sel et le bicarbonate.

Plongez les bretzels un à la fois et les égoutter dès qu'ils remontent (au bout d'environ 10 s) avec une écumoire et les remettre sur leur plaque de cuisson

Mélangez l'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau et badigeonnez-en les bretzels.

Saupoudrez-les de fleur de sel ou gros sel puis si vous voulez de graines de sésame ou de pavot ou ce que vous voulez ...et laissez-les cuire le temps indiqué, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Bon appétit !!