



Bretzels aux pommes et à la cannelle

Pâte à bretzel aux pommes et à la cannelle

- 1 tasse de cidre de pomme
- 2 1/4 c. à thé de levure sèche active
- 2 cuillères à soupe de cassonade (divisée)
- 1,5 c. à thé de cannelle
- 1/4 tasse d'huile de canola
- 1 pomme (évidée et en dés de 1/8 de pouce)
- 2,5 tasses de farine tout usage (un peu plus pour rouler)
- 1 cuillère à café de sel

Bain-marie au bicarbonate de soude

- 1,7 litre d'eau bouillante
- 1/4 tasse de bicarbonate de soude

Enrobage de sucre à la cannelle

- (suffit pour la moitié des bouchées de bretzels)
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
(ou de beurre végétalien ou d'huile de noix de coco)
- 2 cuillères à soupe de sucre blanc
- 1,5 c. à thé de cannelle

Mode d'emploi

Allumez votre Instant Pot et mettre sur le bouton sauté.

Ajoutez le cidre de pomme et une cuillère à soupe de cassonade dans la cuve, dès que celle-ci commence à chauffer, éteignez immédiatement le bouton de sauté.

IMPORTANT : Le cidre de pomme doit être entre 38-43C (100.4-109.4F) ce qui est juste au-dessus de la température du corps. Si le mélange liquide est trop chaud, vous tuerez la levure et



la pâte ne lèvera pas. Donc, testez le liquide avec votre doigt ou un thermomètre. Il doit être chaud mais pas très chaud.

Ajouter la levure, mélanger et attendre environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elle mousse.

Ajouter le reste du sucre, la cannelle, l'huile de canola et les dés de pomme au mélange de levure. Mélanger pour combiner.

Ajouter la farine, le sel et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se forme.

Fermez le couvercle de votre Instant Pot, appuyez sur la fonction Yogourt et changez le temps pour 1 heure.

Après 30 minutes, ouvrez le couvercle. La pâte doit être molle, gonflée et doublée (ou presque doublée).

Préchauffer le four à 400F.

Tapisser une grande plaque de papier parchemin. Vous pourriez avoir besoin d'en utiliser deux en fonction de leur taille.

Retirer la pâte de l'Instant Pot. La pâte sera très collante, alors utilisez beaucoup de farine sur vos mains et une surface de travail.

Pétrir la pâte plusieurs fois. Diviser la pâte en 8 portions égales.

Rouler chaque portion dans une bûche d'environ 20 cm de long. Couper chaque bûche en 6 à 8 morceaux. Vous devriez obtenir de 48 à 64 petits morceaux de pâte à bretzels.

Faites bouillir une bouilloire entière d'eau, environ 1,7 litre.

Pendant que l'eau bout, nettoyez la doublure de la casserole instantanée qui a été utilisée pour la pâte.

Ajouter l'eau bouillante à la cuve propre, appuyer sur le bouton de sauté et couvrir d'un couvercle. Attendre que l'eau recommence à frémir.

Sinon, utilisez une grande casserole ordinaire et faites-le sur la cuisinière.

Assurez-vous simplement que la casserole est assez haute pour qu'il n'y ait pas d'éclaboussures car l'eau gazeuse laissera des résidus sur le poêle si elle est renversée.

Une fois que l'eau a mijoté régulièrement, ajouter 1/4 tasse de bicarbonate de soude et laisser mousser.

Ajoutez des morceaux de bretzel au bain de bicarbonate de soude frémissant 4-5 à la fois. Laisser cuire environ 10-15 secondes, puis retirer à l'aide d'une cuillère à fente. Transférer sur une plaque à pâtisserie préparée. Répétez l'opération avec toutes les pièces.

Cuire au four préchauffé pendant 20-25 minutes. Si vous utilisez deux plaques à pâtisserie, changez-les au milieu du temps de cuisson.

Une fois les bretzels cuits au four, laissez-les refroidir pendant environ 5 à 8 minutes pour qu'ils puissent être manipulés en toute sécurité.

Mélanger le sucre et la cannelle dans un bol.

Tremper le dessus de chaque bouchée de bretzel dans du beurre fondu (ou du beurre végétalien ou de l'huile de noix de coco).

Puis tremper dans le sucre à la cannelle.

Note : les ingrédients pour l'enrobage de sucre à la cannelle sont suffisants pour la moitié des bouchées de bretzel seulement. Double si on veut tremper toutes les bouchées de bretzels.



<https://www.imagelicious.com/blog/instant-pot-no-knead-apple-cinnamon-pretzel-bites>