

Bretzels maison

- La meilleure recette de bretzels maison! (Facile à faire)



PRÉPARATION
1H30

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
1H40

PORTIONS
9

Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe de levure active sèche
- 4 tasses et demie à 5 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) de lait tiède
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 cuillère à thé de sucre
- 5 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
- Beurre
- Sel de mer pour saupoudrer

Préparation :

1. Dans le bol de votre mélangeur, combinez l'eau avec la levure et mélange légèrement.
2. Dans un autre bol, combiner le sel, le sucre et la farine.
3. Lorsque la levure est dissoute, combiner les deux mélanges ainsi que le lait tiède.
4. En utilisant, le crochet à pâte, mélanger jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.
5. Couvrir et laisser la pâte doubler en volume. Ça devrait prendre environ 1 heure.
6. Pétrir et replier la pâte sur elle-même. Diviser en 9 morceaux. Rouler comme une longue corde de 3 à 4 pieds d'environ 3/4 de pouces de diamètre. Formez chacun des morceaux en bretzels et placez sur une plaque à cuisson qui a été tapissé d'une feuille de papier parchemin.
7. Laissez reposer 15 minutes pour lui permettre de lever à nouveau.
8. Préchauffer le four à 500 °F (260 °C).
9. Dans un grand chaudron, faites bouillir de l'eau et ajoutez le bicarbonate de soude. Utilisez une pince et trempez le bretzel dans l'eau pendant 30 secondes à 1 minute.

10. Retourner le bretzel sur la plaque à cuisson. Badigeonner de beurre et saupoudrer de sel. Répétez.
11. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 10 minutes).
12. Vous pouvez rebadigeonner de beurre et saupoudrer de sel à nouveau.
13. Servir avec une **sauce à la moutarde**.

“

Si vous êtes comme moi et que les gros bretzels moelleux et savoureux font partie de vos entrées favorites, cette recette facile est faite pour vous !

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)