

# Bretzel au cheddar et bacon

- Une recette de bretzel au cheddar et bacon (style Cuisine de rue)



PRÉPARATION  
1H30

CUISSON  
15 MIN

TEMPS TOTAL  
1H45

PORTIONS  
16

## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe et demie de levure sèche active
- 1/3 de tasse (75 ml) de cassonade
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
- 4 tasses et 3/4 (1190 ml) de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de bacon en miettes (**Conseil pour faire cuire son bacon**)
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar
- 2 tasses (500 ml) d'eau chaude
- 1/3 de tasse (90 ml) de bicarbonate de soude

*Et encore pour la fin :*

- 2 cuillères à soupe de sel
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu

## Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, faites chauffer le lait tout juste en dessous de 110 °F (42 °C). Un peu plus chaud et ça tuera la levure, donc utilisé un thermomètre. Retirer du feu.
2. Ajouter la levure, bien mélanger et laisser reposer pendant 5 minutes.

3. Ajouter le beurre et la cassonade et bien mélanger.
4. Ajouter la farine et le sel et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Transférer le mélange dans un grand bol et pétrir la pâte pendant environ 10 minutes. Ajouter un peu de farine si la pâte colle trop.
6. Recouvrir la pâte d'un linge propre et laisser reposer. La pâte devrait doubler de grosseur.
7. Préchauffez le four à 400 °F (200° C) et tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
8. Pétrissez encore la pâte et divisez en 16 boules de taille égale.
9. Aplatissez la boule pour en faire un disque. Ajouter une bonne dose de bacon et de fromage.
10. Replier les extrémités des disques pour reformer des boules avec la garniture d'emprisonner à l'intérieur.
11. Mélanger l'eau chaude et le bicarbonate de soude.
12. Trempez chaque boule dans l'eau chaude et déposez sur la plaque à cuisson.
13. Saupoudrer de sel.
14. Faire cuire pendant 15 minutes.
15. Retirer du feu et badigeonner de beurre.
16. Servir!

“ *Ce sont probablement les meilleures bretzels que vous mangerez dans votre vie. La recette est un peu longue, mais c'est super facile à faire au final! C'est un beau projet, bon appétit!* ”

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

