

Bretzel (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g de levure fraîche (ou 6g de levure de boulanger déshydratée)
- 450g d'eau
- 80g de sucre vergeoise
- 20g de sel
- 975g de farine
- 113g de beurre
- 1,6L d'eau
- 40g de sucre vergeoise
- 100ml de bière
- 115g de bicarbonate

Préparation

1. :J'ai utilisé mon robot Cooking Chef de Kenwood / code FLAVIE = 3 accessoires au choix offerts pour l'achat du robot / code FLAVIE = 20% de réduction sur tous les accessoires J'ai utilisé la plaque perforée Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à renseigner à l'inscription pour 10 offerts lors de la première commande / collaboration commerciale.
2. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
3. Mélangez la farine et le sel ; ajoutez le beurre coupé en cubes et mélangez pour obtenir une texture de crumble.
4. Ajoutez le mélange levure-eau-sucre préparé avant, ou bien la levure fraîche émiettée, l'eau et la vergeoise.
5. Pétrissez la pâte pendant plusieurs minutes, au robot avec le crochet (ou bien à la main, mais ça prendra plus de temps), jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et élastique, qui se détache des parois du bol.
6. Couvrez la pâte et placez-la au réfrigérateur pour une nuit.
7. Pour le façonnage : la technique donnée dans la recette originale est d'étaler la pâte en un grand rectangle de 30x35cm, et de découper des bandes de 35cm de long et de 2,5cm de large avant de façonner les formes désirées.
8. Personnellement, j'ai préféré détailler la pâte en plusieurs petites boules avant de les façonner.
9. J'ai fait des morceaux de pour les bretzels, de pour les mauricettes et pour les mini baguettes.
10. Pour les bretzels, j'ai roulé les boules de pâtes en bâtons de 50cm de long avant de les former.
11. Placez-les sur une plaque le temps de préparer le bain au bicarbonate.
12. Trempez les bretzels un à la fois dans le bain de bicarbonate pendant environ 30 secondes, puis transférez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
13. La cuisson : Gros sel Préchauffez le four à 230°C.
14. Saupoudrez les bretzels avec du gros sel (ou bien avec ce que vous voulez, du fromage, des herbes...).
15. Enfouez pour environ 10 minutes de cuisson en retournant la plaque à mi-cuisson.
16. Laissez tiédir sur grille avant de vous régaler !