Réussir ses Bretzels Maison comme en Alsace

Ingrédients nécessaires

- 500g de farine T55
- 250ml d'eau tiède
- 10g de sel fin
- 20g de levure boulangère fraîche
- 40g de beurre mou
- Pour le pochage : 1L d'eau et 50g de bicarbonate de soude
- Gros sel pour la finition

Préparation de la pâte

- Diluez la levure dans l'eau tiède et laissez reposer 5 minutes.
- Mélangez la farine et le sel dans un grand saladier.
- Ajoutez le mélange eau/levure et le beurre mou.
- Pétrissez pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.
- Couvrez d'un linge propre et laissez lever 1 heure dans un endroit tempéré.

Façonnage et pochage

- Dégazez la pâte et divisez-la en 8 pâtons égaux.
- Roulez chaque pâton en un boudin d'environ 50cm, plus fin aux extrémités.
- Formez le bretzel en croisant les extrémités et en les repliant sur le centre.
- Faites bouillir l'eau avec le bicarbonate de soude dans une large casserole.
- Plongez chaque bretzel 30 secondes dans l'eau frémissante, puis égouttez-les sur une grille.

Cuisson et finition

- Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante).
- Disposez les bretzels sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Saupoudrez généreusement de gros sel sur la partie épaisse.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une couleur brun doré caractéristique.
- Laissez refroidir sur une grille pour conserver le croustillant.

Astuces de chef

• Ne dépassez pas 30 secondes de pochage pour éviter une peau trop caoutchouteuse.

• Si la pâte est trop collante, ajoutez un voile de farine, mais restez léger pour garder le moelleux.

• Pour une brillance accrue, vous pouvez badigeonner légèrement d'un jaune d'œuf battu avant d'enfourner.