Bretzels maison (Comme en Alsace)

Bonjour à toutes et tous

Entre les fêtes l'année dernière, ma famille a eu la chance de pouvoir prendre quelques jours en Alsace. Et lors de cette période, mes gourmands avaient particulièrement apprécié de déguster des **breztels** : pains en forme de cœur (symbole de l'Alsace) très moelleux, loin des biscuits secs des rayons apéro des supermarchés. Alors que les mauvais jours sont revenus, j'ai repensé à ces pains et n'ai pas (du tout) résisté à l'idée de les préparer et leur faire plaisir.

A la réalisation, les Bretzels ne sont pas plus compliqués qu'une classique brioche mais ils sont très « fun » avec 1) le façonnage en forme de cœur, 2) la phase de pochage dans de l'eau avec du bicarbonate. A la dégustation, ce sont des pains très moelleux, presque briochés, ultra ludiques à déguster et qui partent comme des petits pains. Ma « méga fournée pour deux jours » n'a pas passé la soirée…

Sous haute recommandations de mes gourmands, je vous partage la recette, stricte copie de celle trouvée sur le blog « Cuisine Micheline ». En espérant que cette recette vous plaise !

~ Bretzels Maison ~
© Au Fil du Thym

Bretzels Maison – Au Fil du Thym

Bretzels Maison – Zoom

Recette : Bretzels maison

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 10 bretzels :

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie (ou 1 cube)
- 40 g de sucre
- 75 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 125 ml de lait tiède
- 125 ml d’eau tiède
- 1 œuf pour la dorure
- Gros sel, graines de pavot, de lin, ou gruyère râpé pour la garniture
- Bicarbonate

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte

- Faites tiédir le lait et l’eau, puis délayez y la levure. Laissez reposer 15 minutes.
- Mélangez (dans le bol de votre robot) farine, sucre, sel et le beurre fondu.
- Tout en pétrissant (ou pétrissage crochet du robot), ajoutez progressivement le mélange eau, lait et levure.
- Pétrissez jusqu’à obtenir une pâte bien homogène (Elle soit s’enrouler autour du crochet si vous la réalisez au robot).
- Laissez reposer au chaud pendant au moins 1 heure, le temps que la pâte double de volume.

Étape 2 : Mise en forme

- Récupérez votre pâte et divisez la en 10 (ou plus selon la taille des bretzels voulus).
- Roulez les pâtons sur le plan de travail fariné pour former des boudins de 30-40 cm de long (environ).
- Formez vos bretzels en :
    - Formant un V
    - Rempliant les extrémités du V pour former une forme de cœur.
    - Croisez les extrémités deux fois, rempliez sur le boudin du bas et pressez légèrement pour souder.

Étape 3: Pochage

- Dans une grande casserole, faites bouillir un litre d'eau + 3-4 cuillères à soupe de bicarbonate.
- Plongez y un bretzel et laissez le « cuire » jusqu'à ce qu'il remonte à la surface (c'est comme les gnocchis pour ceux qui ont testé). Récupérez le à l'aide d'une louche, égouttez le puis disposez sur une plaque de cuisson four
- Itérez pour les 10 bretzels

Étape 4: Cuisson

- Battez l'œuf en omelette puis dorez vos bretzels.
- Parsemez de la garniture de votre choix : gros sel, fromage râpé, graines
- Enfournez pour 20 minutes à 180°C. Les bretzels doivent être bien dorés.

Servez tièdes ou à température ambiante

Astuces :

- N’hésitez pas à varier les garnitures pour que chacun y trouve son compte
- Si vous souhaitez proposer des mini bretzels pour apéritif, divisez le pâton en 20 pièces au lieu de 10.
- *Conservation:* Conservez 24h à température ambiante. Au-delà, ils seront toujours consommables mais risquent de sécher un peu.