

Maîtrisez l'art du bretzel alsacien : de la pâte à la dorure

Ingrédients nécessaires

- 500g de farine T55
- 250ml d'eau tiède
- 20g de levure boulangère fraîche
- 30g de beurre mou
- 10g de sel fin
- Bain de trempage : 1L d'eau et 40g de soude caustique alimentaire (ou 50g de bicarbonate de soude)
- Gros sel pour la finition

Préparation de la pâte

- Délayer la levure dans l'eau tiède.
- Mélanger la farine et le sel dans un saladier.
- Ajouter le mélange eau-levure et pétrir pendant 5 minutes.
- Incorporer le beurre mou et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.
- Laisser reposer la pâte sous un linge humide pendant 1 heure à température ambiante.

Façonnage traditionnel

- Dégazer la pâte et diviser en pâtons de 80g.
- Rouler chaque pâton en un boudin de 50cm, en veillant à ce que le centre soit plus épais que les extrémités.
- Former une boucle, croiser les extrémités deux fois et les rabattre sur le corps du bretzel.
- Souder les extrémités en appuyant légèrement pour éviter qu'elles ne se détachent.

Bain de soude et cuisson

- Préchauffer le four à 200°C.
- Tremper chaque bretzel 30 secondes dans le bain de soude (utiliser des gants de protection).
- Déposer les bretzels sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Inciser le ventre du bretzel avec une lame de boulanger.
- Saupoudrer de gros sel.

- Enfourner pendant 12 à 15 minutes jusqu'à obtenir une couleur brun acajou caractéristique.