



Pretzel New-Yorkais

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 8 pièces
Préparation | 30 min
Repos | 1h
Cuisson | 12 à 15 min

INGRÉDIENTS

- 350 g d'eau tiède
- 15 g de sucre
- 12 g de sel
- 1 sachet de levure boulanger déshydratée
- 620 g de farine
- 55 g de beurre fondu
- 2 l d'eau
- 100 g de bicarbonate de soude
- 1 jaune d'œuf
- Fleur de sel
- Graines
- 7 g de beurre
- 5 g de farine
- 120 ml de lait
- 220 g de cheddar



Bretzel

Dans le bol de votre robot, mettre la levure, puis la farine, sel, sucre et l'eau tiède (pas chaude). Pétrir 5 mn.

Ajouter le beurre fondu, pétrir 10 min.

Laisser lever environ 1 h dans votre four en mode étuve (four éteint avec 1 bol d'eau bouillante).

Chemisez 2 plaques de papier cuisson.

Dans une grande casserole ou fait-tout, faire chauffer 2 l d'eau et le bicarbonate et porter à ébullition.

(Vérifiez à l'aide d'un thermomètre si besoin, car le bicarbonate fait des bulles et pourriez-vous induire en erreur).

Divisez le pâton en 8, et former les bretzels (voir photos ci-dessous) : un U, puis on croise, on fait un 1/2 tour avec le nœud, et on pose les 2 bouts sur le U.

Une vidéo est également dispo sur mes réseaux FB, Insta, Chef simon.

Les poser à leur place sur la plaque.

Pochez les bretzels un par un, en les plongeant 30 sec dans l'eau.

Badigeonnez les bretzels pochés de jaune d'œuf + un peu de lait ou d'eau, et disperser du sel (fleur de sel pour moi) et/ou des graines.

Cuire 12 à 14 min dans un four préchauffé à 200°C.



Sauce cheddar

Fondre le beurre dans une casserole.

Ajoutez la farine et bien mélanger.

Incorporez le lait, fouetter jusqu'à léger épaississement.

Ajoutez le fromage râpé hors du feu, jusqu'à ce qu'il soit fondu.