

Bretzels et malicettes



Pour environ 6 bretzels et deux malicettes

- 500g de farine
- 7g de levure de boulanger
- 40g de sucre en poudre
- 300g de lait demi écrémé
- 80g de beurre
- 7g de sel fin
- Un jaune d'oeuf, un peu d'eau, des graines (pavot, sésame, gros sel)

Bain :

- 500g d'eau
- 8g de sel
- 40g de bicarbonate de soude

Dans le bol du robot, mettre la farine, la levure, le sucre en poudre et le sel (il ne doit pas être au contact de la levure). Battre quelques instants à vitesse lente, puis incorporer doucement le lait.

Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien régulière et se décolle des parois.

Mettre la pâte dans un bol, couvrir d'un torchon et laisser lever 45 minutes à températures ambiante (ou comme moi dans le four à 30°C).

Sortir la pâte du bol et la déposer sur un plan de travail préalablement fariné, dégazer à l'aide de la paume de la main.

Faire 8 portions de pâte.

Pour les malicettes, il suffit de leur donner une forme oblongue.

Pour les bretzels, j'ai mis le temps mais j'ai fini par y arriver. Les explications étant fumeuses, je vous laisse regarder les photos, c'est plus clair.

Dans une grosse casserole, faire chauffer l'eau avec le sel et le bicarbonate de soude. Quand le bain arrive à ébullition, plonger à l'aide d'une écumoire les bretzels un à un dans le bain. Il faut juste les immerger et les sortir.

Déposer les bretzels après leur bain sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mélanger le jaune d'oeuf et un peu d'eau, badigeonner les bretzels et les malicettes et ajouter ensuite la garniture de votre choix : gros sel, pavot, sésame...

Enfourner pour 15 min environ à 180°C. Les bretzels doivent être bien dorés et moelleux.

Déguster avec un bon Munster, du cervelas, du lerbewurst, ou simplement un bon beurre. Voire nature, c'est tellement bon que ça se mange comme ça.

En revanche, il faut vraiment les manger le jour même, ils sont nettement moins bons le lendemain.