

## Le BRETZEL

- 2 cuillères à café de sel fin
- 150 gr d'eau (pâte)
- 40gr de beurre
- 1 litre d'eau (pour le « bain »)
- 50 gr de Bicarbonate de soude
- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 150 gr de lait

Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse, laisser gonfler dans un endroit tiède pendant 20 minutes.

Prendre un morceau de pâte et en faire un long « boudin » en le roulant sous la paume des mains.

Prendre chaque bout dans une main, et les faire se rejoindre au milieu pour en faire un nœud et coller les 2 extrémités sur les cotés.

Plonger dans le bain (eau+ bicarbonate de soude) d'eau bouillante pendant 2 secondes (le Bretzel doit remonter à la surface), récupérer à l'aide d'une écumoire et le déposer sur une plaque du four ou une plaque « siliconée », enfourner à 200 ° pendant 15 à 20 minutes.

