

# 3

## Bretzels sucrés



### Ingrédients :

- 400 g. de farine
- Levure chimique (1/2 sachet : 5 g.)
- 200 g. de beurre
- 100 g. de sucre en poudre
- Zeste d'un citron
- 2 œufs entiers
- Une pincée de sel

Pâte crue :	Après cuisson :	
0.850 Kg	0.6 kg	- 64 p.

### Préparation :

Déposer la farine dans le saladier, ajouter la levure chimique.  
Mettre dans un creux le beurre mou, le sucre, le zeste, les œufs (entiers) et le sel.  
Pétrir rapidement. La pâte ne doit plus coller.

### Confection :

Etaler la pâte (rouleau) sur une épaisseur de 3 à 4 mm.  
Découper - si vous avez l'outil, sinon à rouler à la main.  
Dorer à l'œuf (un jaune battu avec un peu de lait).

### Cuisson :



Cuisson sur plaque avec papier sulfurisé.  
Environ 10 mn à four chaud (200 °C - Th. 7)  
Je saupoudre avec un peu de sucre glace à la sortie du four.