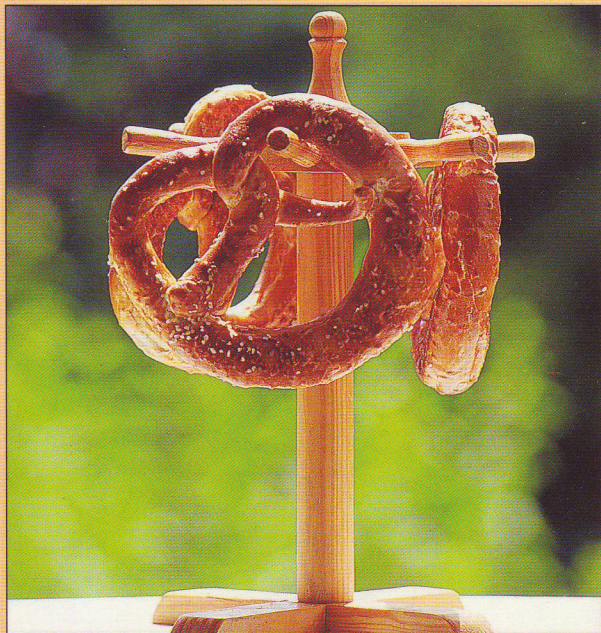


LE BRETZEL



LE BRETZEL

Ingrédients :

*1/2 l de lait - 75 g de beurre
75 g de sucre - 650 g de farine
50 g de levure boulangère - sel*

Dans la moitié du lait tiédi, délayer la levure. Faire une pâte à pain avec la farine et le levain. Laisser lever jusqu'à double volume de pâte. Ajouter l'autre moitié du lait, le beurre, le sucre, le sel, pétrir et laisser lever 30 mn encore.

Façonner : étirer la pâte en rouleau de 1,20 m à 1,50 m de long. Former les bretzels, les cisailer, badigeonner d'un mélange d'œuf, de bière et de lait. Laisser reposer 30 mn et parsemer de gros sel sur les 2 faces.

Cuire 35 mn environ à four moyen.

RECIPE FOR THE BRETZELS

*1/2 l milk - 75 g butter - 75 g sugar - 650 g flour
50 g bakers yeast - salt*

With the half of the lukewarm milk, mix the yeast.
Mix now the leaven and flour to make a dough
and make it rise untill you get the double volume of dough.
Within the rised dough add the second half of the milk mixed
with the butter, sugar and salt. Then knead and make it rise
during 30 min. Shaping: model the dough in a one finger
thick roll, about 1.25-1.50 m long. Model the bretzels,
cut them and brush them with yellow of eggs, bier
and milk mixed together, and corn them with kitchen salt.
Make it rise 30 min. Cook in a middle fast oven about 35 min.

EINNAHME DER BRETZELS

*1/2 l Milch - 75 g Butter - 75 g Zucker - 650 g Mehl
50 g Backhefe - Saltz*

Einen Sauersteig machen: in die abgekühlte Hälfte der Milch,
die Backhefe anrühren. Mit dem Mehl und dem Sauersteig,
eine Brotpaste machen Aufgehen lassen bis zum doppel
Grösse der Paste. Die Butter, die zweite Hälfte Milch
den Zucker und Saltz hinzufügen. Kneten und 30 Min.
aufgehen lassen. Formgeben : die Paste strecken und rollen
wie eine Rolle ein Finger dick und etwa 1,20-1,50 m lang.
Die Bretzelsformen, scheren und mit Eigelb, Bier und Milch
rünchen, denn mit Salzkörnchen auf beider Seite
bestreuen und 30 Min. aufgehen lassen.
Bei mittleren Feuer ungefähr 35 Min. kochen lassen.

Photo : © René Mattes



©COMPA CARTERIE - AIX-EN-PROVENCE - TÉL. : 04 42 97 54 00

