



# Bretzel

## INGRÉDIENTS (POUR 17 PIÈCES ENVIRON)

Farine de Gruau	1000 g
Lait	450 g
Sel	20 g
Sucre	30 g
<b>O-tentic Durum</b>	<b>50 g</b>
<b>Sapore Alcina</b>	<b>150 g</b>
<b>Sapore Traviata Bio</b>	<b>30 g</b>
Beurre	150 g
Huile de colza	50 g

## INGRÉDIENTS TREMPAGE

Eau	1000 g
Bicarbonate de soude	100 g
Faire bouillir et réserver	

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 3 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, puis 8 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
Température de pâte	23°C.
Pointage	5 minutes.
Division	Diviser en pâton de 110 g.
Repos	Laisser reposer 10 minutes.
Façonnage	Façonner en forme de bretzel.
Apprêt	15 minutes à 28°C, puis 1h à 4°C.
Décor / Coup de lame	Tremper dans le trempage à bretzel, saupoudrer de gros sel et lamer.
Cuisson	15 minutes à 220°C.

