THE J.M. SMUCKER Co

Pains bretzels

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	29 mins	16	N/A

Ingredients

- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) d’eau chaude (105 ° - 115 °F/40 ° - 56 °C)
- 1 sachet (8 g / 2 1/4 tsp) de levure sèche active
- 1 tasse (250 mL) d’eau chaude (105 ° - 115 °F/40 ° - 56 °C)
- 2 c. à table (30 mL) de cassonade, tassée
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine à pain Premier Choix Robin Hood®

  Robin Hood® Best for Bread Homestyle White Flour

- 12 tasses (3 L) d’eau
- 1/2 tasse (125 mL) de bicarbonate de soude
- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 2 c. à table (30 mL) des blancs d’œufs, bien agité
- 1 c. à table (15 mL) de gros sel

Directions

Step 1:

Faire dissoudre le sucre dans l’eau dans le grand bol du batteur électrique. Y saupoudrer la levure. Laisser reposer 10 minutes, bien remuer.

Step 2:

Ajouter l’eau, la cassonade, le sel et 3 tasses (750 ml) de farine au mélange de levure. À l’aide du crochet pétrisseur, battre la pâte à faible vitesse jusqu’à ce que la farine soit incorporée. Continuer à battre à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Si nécessaire, ajouter plus de farine pour faire une pâte lisse qui se détache des parois du bol.

Step 3:

Pétrir la pâte sur une surface enfarinée, en ajoutant de la farine jusqu’à ce que la pâte ne soit plus collante, environ 5 minutes. Déposer dans un bol légèrement graissé. Couvrir d’une pellicule de plastique et d’un linge de vaisselle.

Step 4:

Laisser lever dans un endroit chaud (75 ° - 85 °F/24 °C – 29 °C) jusqu’au double du volume, environ 60 minutes.

Step 5:

Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. Diviser la pâte en 16 et façonner des boules. Déposer sur les plaques préparées. À l’aide de ciseaux coupants, couper un X au centre de chaque boule. Couvrir d’un linge et laisser lever jusqu’au double du volume, environ 20 minutes.

Step 6:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Porter 12 tasses (3 L) d’eau à ébullition dans une grande marmite. Lorsque les pains ont doublé de taille, ajouter lentement le bicarbonate de soude et le sucre dans l’eau bouillante. L’eau fera de la mousse. Ajouter les pains 4 à la fois et les faire bouillir 1 minute. Remettre les pains sur les plaques préparées. Badigeonner de blancs d’œufs et saupoudrer de gros sel.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé jusqu’à ce que les pains soient bien dorés, de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Images

