



THE J.M. SMUCKER Co

# Bretzels moelleux avec trempette au fromage

Quantité: 6 bretzels et 2 tasses (500 ml) de trempette

## Prep Time Cook Time Serves Difficulty

2 hrs 11 mins N/A N/A

## Ingredients

### • Bretzels:

- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix, ou de lait frais, chaud
- 3 c. à table (45 mL) de beurre
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure instantanée ou régulière
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 2 1/2-2 3/4 tasses (625-675 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®

**Robin Hood®** Best for Bread Homestyle White Flour

- 2 1/2 tasse (625 mL) d'eau chaude
- 1/4 tasse (50 mL) de bicarbonate de soude
- 3 c. à table (45 mL) de beurre, fondu
- Gros sel, facultatif
- SUCRE À L'ÉTAT BRUT et cannelle, facultatif
- **Trempette au fromage:**
- 2 tasses (500 mL) de fromage cheddar, râpé en filaments
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

**Robin Hood®** Original All Purpose Flour

- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- Sauce chipotle, facultatif

## Directions

### Step 2:

Combiner le lait chaud avec le beurre et le sucre dans un grand bol. Ajouter la levure et laisser reposer jusqu'à la formation d'une mousse, environ 5 minutes. Ajouter le sel et 2 tasses (500 ml) de farine. Battre à vitesse élevée du batteur électrique en ajoutant suffisamment de farine pour obtenir une pâte molle. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir délicatement pendant 2 minutes. La déposer dans un bol graissé et couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit sec pendant 1 heure.

### Step 3:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin. Combiner l'eau chaude et le bicarbonate de soude sur une autre plaque à pâtisserie.

### Step 4:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et diviser en 6 morceaux. Un morceau à la fois, rouler pour façonner une longue corde mince de 33 po à 35 po (83 cm - 88 cm). Tremper la corde dans le mélange d'eau et de bicarbonate de soude et secouer pour enlever l'excès d'eau. Déposer sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin et former un bretzel. Saupoudrer de gros sel si désiré. Faire cuire au four préchauffé de 9 à 11 minutes ou jusqu'à ce que le bretzel il soit doré. Retirer de la plaque immédiatement et badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre à la cannelle si désiré ou servir avec une trempette au fromage.

### Step 6:

Mélanger le fromage râpé avec la farine dans une casserole moyenne. Ajouter le lait évaporé et faire chauffer à feu moyen

en remuant continuellement jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la trempette épaississe. Ajouter de la sauce chipotle si désiré. Servir chaud avec des bretzels chauds.

## Images

