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

