BOUCHÉES DE BRETZEL TENDRES

MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada

Parfaites pour les partys, ces bouchées de bretzel tendres sont faciles à préparer. Servies accompagnées de notre délicieuse sauce moutarde et miel, elles plairont à tout le monde!

Ingrédients

POUR LA PÂTE :

- 2 1/4 tasses (560 ml) de farine tout usage, et un peu plus pour pétrir
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 2 1/4 c. à thé (11 ml) de levure instantanée ou 1 enveloppe
- 1 c. à thé (5 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) d'eau tiède
- Garniture : Sel de mer ou gros sel

POUR LE BAIN DE BICARBONATE DE SOUDE :

- 4 tasses (1 l) d'eau
- 1/4 tasse (60 ml) de bicarbonate de soude

Préparation

1. À l'aide d'un batteur sur socle muni du crochet pétrisseur, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre.
2. Ajouter lentement l'eau tiède et continuer de mélanger pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte se forme et s'éloigne de la paroi du bol. La pâte devrait être molle et pas trop collante. -
3. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée, puis pétrir pendant deux à trois minutes.
4. Transférer la pâte dans un bol moyen légèrement huilé et couvrir d'un linge à vaisselle propre. Laisser reposer et lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 15 minutes.
5. Pendant que la pâte lève, préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
6. Pour la prochaine étape, préparer le bain de bicarbonate de soude et d'eau. Combiner l'eau et le bicarbonate de soude dans un petit chaudron et porter à ébullition à feu moyen-élevé.
7. Lorsque les 15 minutes sont écoulées, diviser la pâte en quatre sections à l'aide d'une raclette à pâte, d'un coupe-pizza ou d'un couteau.
8. Former chaque section en cordon de 15 po (38 cm). Couper chaque cordon en 14 morceaux environ.
9. Déposer six à huit morceaux de bretzel dans le bain de bicarbonate de soude pendant 10 à 12 secondes maximum. À l'aide d'une spatule à fentes, retirer les bouchées de bretzel, en laissant égoutter l'excès de liquide. Placer les bouchées de bretzel sur les plaques de cuisson préparées, en s'assurant qu'il y a quelques centimètres entre chaque. -
10. Pendant que les bouchées de bretzel sont encore mouillées en sortant du bain de bicarbonate de soude, les saupoudrer légèrement de sel de mer.
11. Placer les plaques de cuisson au four. Cuire les bouchées de bretzel pendant six à sept minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.
12. Servir chaudes avec une délicieuse trempette ou notre sauce moutarde et miel.

Veuillez noter : Ces bouchées de bretzel sont meilleures servies le jour même. Toutefois, on peut les conserver dans un contenant hermétique jusqu'à trois jours et les réchauffer au micro-ondes pendant quelques secondes.

Donne environ 56 bouchées de bretzel.