

# MUNICH

## BRETZEL



### INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1/2 l de lait
- 75 g de beurre mou
- 900 g de farine
- 50 g de levure de boulanger (ou sachet de levure de boulanger déshydratée)
- 10 g de sel fin
- 75 g de sucre

### PRÉPARATION

Dans la moitié du lait tiédi, délayer la levure. Faire une pâte à pain avec la farine et le levain. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Ajouter l'autre moitié de lait, le beurre, le sucre et le sel fin. Pétrir et laisser lever 30 minutes.

### FAÇONNAGE

Étirer la pâte en rouleaux de 1 m 20 à 1 m 50 de long. Former les bretzels, les cisailer, badigeonner d'un mélange de jaune d'oeuf, de bière et de lait.

Laisser reposer une 1/2 heure et parsemer de gros sel sur les deux faces.

Cuire 35 minutes environ à four moyen.



Retrouvez toutes nos recettes sur:  
[www.eldora.ch/recettes](http://www.eldora.ch/recettes)