

## BRETZELS SUCRÉS

Préparation 45' Repos 1heure avec torchon près radiateur Cuisson 15 à 20' à 180°		<b>Pour 25 pièces environ</b>
<b><u>Ingrédients</u></b>		<b><u>Ustensiles</u></b>
- 650g de farine	<i>½ dose</i> 325g	- saladier (grand pour travailler la pâte) + cuillère en bois
- 60g de beurre ½ sel ramolli	30g	- ou robot avec crochet
- 1 cuillerée bombée de sucre	1c rase	- pinceau de cuisine
- 1 cuillerée de sel	1c rase	- coupe-pâte (pour faire des pâtons)
- 20gr de levure de boulanger fraiche ou 2 sachets de levure sèche	1 sachet	- spatule siliconée
- 20cl de lait (température ambiante)	10cl	- plaque à pâtisser
- 18cl d'eau tiède	9cl	- casserole
- 60gr de miel	30g	- plaque de four
- 1 pincée de curcuma pour la couleur	Pincée	- papier cuisson (pour plaque du four)
Pour le pochage : 2,5l Eau bouillante + 100gr Bicarbonate alimentaire	1,5L 50g	- écumoire
Pour la finition :		- cuillère à café + couteau type office + couteau type tartineur
- jaune d'œuf avec un peu d'eau	1 jaune	
- 60g raisins secs / Oranges confites	30g	
- sucre en grains		
- sucre glace/- cannelle		
<b><u>Préparation</u></b>		
1. Pour la pâte, faites tiédir le lait, l'eau, le miel, le sucre et le beurre dans une petite casserole en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Mélangez la farine, le curcuma, la levure et le sel dans le saladier. Incorporer (miel, sucre beurre) fondu à la pâte, pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.		
Ou bien		
Mélanger farine, levure, sel, sucre, curcuma avec lait/eau/beurre ramolli /miel au robot avec crochet		
2. Temps de repos ½ à 1 heure près d'un radiateur.		
3. Préchauffez le four à 180 degrés.		
4. Reprendre la pâte et la travailler pour l'oxygéner, la rabattre. Coupez la pâte en six pâtons, chaque pâton recoupé ensuite en quatre nouveaux pâtons ensuite roulez chaque petit pâton sur une longueur d'une baguette de pain sur un plan de travail fariné. Formez les pâtons pour leurs donner la forme du bretzel.		
5. Dans une grande casserole, blanchir (ou pocher) les bretzels quelques secondes dans l'eau frémissante. Déposez-les sur la feuille de papier cuisson elle-même posée sur la plaque du four.		
6. Mélanger un jaune d'œuf avec un peu d'eau et dorer chaque bretzel. Déposez sur les bretzels des raisins secs/ orange confite en les enfonçant dans la pâte. Déposer les grains de sucre blanc, puis saupoudrer de sucre glace et de cannelle pour finir.		
7. Mettre au four 15 à 20 mn		
		