

bretzel		
quantité	%	ingrédients
1 kg	100%	Farine tout usage
600 ml	60%	½ eau et ½ lait
20 gr	2%	sucre
20 gr	2%	sel
80 gr	8%	beurre
40 gr	4%	levure
1.760 kg	176%	rendement

Méthode :

Pétrissage : Au mélangeur, 6-8 minutes en première vitesse. T⁰ de la pâte : 27⁰c.

Pointage: 45 minutes.

Pesée, boulage : 12 x 145 gr. Façonner en boudin de 12-15 cm.

Détente : 15 minutes.

Façonnage : allonger en long boudin de 60-75 cm et façonné en forme de bretzel. Poché immédiatement après façonnage.

Pochage : faire bouillir 5 litres d'eau avec 80gr de bicarbonate de soude et 20gr de sel. Poché les bretzels 1-2 minutes. Laisser égouttez 1 minute et placé sur une plaque de cuisson. Saupoudrez de gros sel et mettre au four.

Cuisson : 200 - 210⁰c 12-15 minutes.

température de base	taux hydratation
64 ⁰ c	60%