

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette machine à pain

### Mauricettes alsaciennes ou bretzels

Recette de Mamou

Les mauricettes sont une spécialité alsacienne et des pays germaniques que l'on trouve également sous la forme de bretzel puisque c'est la même pâte à lever...

On peut les garnir de charcuterie, de fromage, de salade ou les manger nature..(voir à la fin de la recette)



J'ai converti aussi la recette au levain liquide Kayser, pour les adeptes.

Lire TOUTE la recette avant de commencer.

#### RECETTE NORMALE (sans levain)

Dans la cuve de la machine à pain

14 g de levure fraîche ou 7 g de levure en sachet  
500 g de farine T65 ou T55  
8 g de fleur de sel (ou de sel)  
150 g d'eau tiède  
150 g de lait

OU

#### RECETTE AVEC levain liquide Kayser

2 pincées de levure sèche  
500 g de farine T65 ou T55  
8 g de fleur de sel (ou sel)  
130 g d'eau  
130 g de lait  
100 g de levain

Programme PIZZA et au bout de 3 min de pétrissage, ajouter 30 g de margarine en petits morceaux. Laisser pétrir encore pendant 7 min environ.

Sortir le pâton, le façonner en boule, le déposer dans un saladier recouvert d'un film étirable. L'enfourner à 35°C.

Pour la recette sans levain : compter 1 heure de levée

Pour la recette AVEC levain, prévoir + ! Chez Ottoki : 2 h 30 de levée car mon levain n'était pas très bien réveillé.

> la boule va doubler de volume.



Au bout de ce temps, déposer le pâton sur le plan de travail (fariné ou non car le pâton ne colle pas)

Le diviser en 16 morceaux si vous voulez en manger pour un apéro dinatoire.

Vos mauricettes mesureront environ 9 cm de long pour 4 cm de large.

Si vous voulez une taille "sandwich" couper le pâton en 8 morceaux seulement.

Les façonner en long ou en rond, selon votre envie, la mauricette traditionnelle alsacienne ayant la forme d'un petit pain allongé.

Préparer un bain :

Dans une casserole, faire bouillir pendant 20 min : 1/2 litre d'eau + 4 cc de gros sel + 40 g de bicarbonate.

Plonger rapidement chaque mauricette dans le bain et les retirer immédiatement avec l'écumoire. Elles vont gonfler très légèrement.

Préchauffer le four à 200°C (convection naturelle cuisson étuvée pour un four Siemens)

Déposer les mauricettes sur une plaque de cuisson ou une plaque Silpain de chez Demarle.

Les badigeonner de jaune d'œuf, faire 2 petites grignes.

Les saupoudrer de graines : cumin ou sésame ou pavot ou carvi ou simplement quelques grains de gros sel.



Enfourner pendant 20 min à 200°C.

*Ces mauricettes constitueront un repas complet si vous leur ajoutez de la salade.*

*Exemple de garnitures :*

*Charcuterie alsacienne ou jambon cru ou jambon fumé ou bacon ou saumon, pourquoi pas ???*

*+ du fromage + de la salade mélangée ou de la mâche, de la roquette etc...*

*Moutarde ou sauce mayo si vous le désirez (moi, je n'en mets pas)*

Régalez-vous bien.