

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BRETZEL BRIOCHE



**Pour 2 gros Bretzels**

**Préparation : 20 min**

**Repos : 2h30**

**Cuisson : 25 min**

### **Ingrédients :**

- 250 g de farine
- 100 ml de lait tiède
- 1 oeuf
- 6 g de levure boulangère
- 30 g de sucre
- 1 cuillère à café rase de sel
- 50 g de beurre ramolli
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- Sucre en grains

### **Préparation :**

Dans un saladier, tamisez la farine le sel, la vanille et le sucre. Creusez une fontaine. Placez-y l'oeuf, la levure boulangère fraîche que vous avez délayée avec une cuillère à soupe de lait tiède, le beurre et le lait. Amalgamez tout les ingrédients puis pétrissez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et moelleuse (au moins 10 min).

Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min. Confectionnez 2 boules de la même épaisseur.



Sur votre plan de travail préalablement fariné, Prenez une boule puis la roulez en long cylindre puis façonnez un gros bretzel, en forme d'un 8 aplati. Faire pareil avec la 2ème boule. Disposez les bretzels sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Couvrez-les puis laissez lever 1h30.

*Préchauffer le four à 180°.*

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les bretzels de jaune d'oeuf battu et saupoudrés de sucre en grains. Mettez au four et laissez cuire pendant 25 min.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)