

Petits Palets au Gruyère et Lardons



Ingrédients pour la pâte à Bretzel:

- 250 g de farine type 55
- 1 sachet de levure Gourmandise Briochée GD
- 5 g de sucre
- 25 g de beurre
- 140 g de lait

Ingrédients pour le trempage:

- 500 g d'eau
- 50 g de bicarbonate de soude
- 20 g de sel

Ingrédients pour la garniture:

- QS de lardons fumés
- QS de gruyère râpé

Préparation de la pâte à Bretzel:

Mélanger les poudres dans un cul de poule.

Tiédire le lait et le beurre.

Incorporer aux poudres et pétrir au moins 5 à 8 min.

Filmer le cul de poule.

Laisser lever et doubler de volume (environ 20 min avec la levure GD).

Préchauffer le four à 220°C.

Placer la toile Silpat sur la plaque alu perforée.

Rabattre la pâte sur le plan de travail fariné.

Partager en 20 pâtons de 40 g environ.

Bouler et poser sur une 2nd toile Silpat ou sur la Roul'pat.

Préparer la solution de trempage : chauffer l'eau avec le bicarbonate et le sel. dès qu'ils sont dissous, éteindre le feu.

Étaler les pâtons au rouleau 2 à 2, et les tremper 30 sec dans le bain de trempage.

Sortir et poser sur la toile Silpat prévue pour la cuisson.

Garnir de lardons et de gruyère râpé.

Couvrir et laisser au repos pendant 20 min.

Enfourner pendant environ 12 min au four préchauffé.