

## *Petites boules moelleuses de Bretzel*

*J'ai donné les proportions suivantes pour que la pâte puisse être pétrie dans le bol de mon TM21 (vieux et fidèle ami!). Mais j'en fais généralement 2 ou 3 fournées à la suite, quitte à congeler le surplus.*

*Ces boules peuvent être congelées. Pour les décongeler, préchauffe ton four à 180°C, et enfourne les 5 minutes sans décongélation. La mie sera bien moelleuse et la croûte bien croustillante.*

### Recette pour 8 pains

500 g de farine blanche ou type 110

1 C à café de sel

1,5 C à café de levure de boulanger instantanée (type briochin)

1 C à soupe d'huile d'olive

200 ml de lait tiède

160 ml d'eau tiède

Pochage

3 litres d'eau

4 C à soupe de bicarbonate de sodium

1 C à soupe de mélasse noire (ou de sucre de canne)

Fleur de sel pour la garniture

### Préparation :

Mélange l'eau, le lait et la levure dans un bol. Dans un saladier, ou dans le bol de ton robot ou de ta machine à pain, verse la farine, le sel et l'huile d'olive. Mélange bien, et incorpore le mélange d'eau et de lait avec la levure. Pétris bien pendant 5 minutes (au TM 21, 2 minutes suffisent). Ta pâte doit être plus ferme qu'une pâte à pain. Forme une boule, remets la dans le saladier, et couvre avec un torchon humide ou une assiette. Laisse reposer 1 heure.

Au bout d'une heure, dégaze ta pâte, mais ne la pétris pas. Divise en 8 pâtons, et forme des boules. Pose les sur une plaque légèrement huilée. Couvre les boules avec le torchon encore humide. Laisse lever 20 minutes.

Préchauffe ton four à 220°C. Prépare le liquide de pochage, en faisant bouillir l'eau, le bicarbonate et la mélasse dans une cocotte. Attrape délicatement chaque boule, et plonge la dans l'eau bouillante 45 secondes de chaque côté. Tu peux pocher 3 boules à la fois. Laisse égoutter les boules sur le torchon humide pendant 1 minute.

Avec un couteau bien coupant, fais 2 entailles dans les boules de pâte (au moins ½ cm et maximum 1 cm). Cela va permettre à la pâte de bien prendre du volume pendant la cuisson. Garnis chaque boule d'une ou 2 pincées de fleur de sel.

Dépose tes boules sur une plaque de cuisson (légèrement huilée ou tapissée de papier cuisson) et enfourne pour 15 à 18 minutes.

