

Bretzels en forme de cœur

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

230 ml de lait entier
75 grammes de beurre
40 grammes de cassonade blonde
300 grammes de farine pour pâtisserie
1 paquet de levure déshydratée
1 cuillerée à thé de sel
45 grammes de bicarbonate
1 cuillerée à thé sel marin

Méthode de préparation

1. **Dans un poêlon, faites fondre 30 g de beurre dans le lait, sans le laisser bouillir.**

2. **Ajoutez la cassonade et remuez jusqu'à ce qu'elle se dissolve. Réservez ce mélange.**

3. **Versez la farine, la levure et le sel dans le bol du robot ménager. Mélangez brièvement avec le crochet à pâte. Peu à peu, ajoutez le mélange au lait et continuez à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Ajoutez un peu plus de farine si elle est trop liquide. Faites une boule avec la pâte et placez-la dans un grand bol graissé. Recouvrez de film alimentaire et laissez lever la pâte pendant au moins 2 heures dans un endroit chaud.**

4. **Étalez la pâte en rectangle et coupez-la en six parts égales. Roulez chaque part en un boudin de ± 60 cm de long.**

5. **Dans un plat peu profond, mélangez 1 litre d'eau chaude avec le bicarbonate de soude. Mélangez bien. Roulez chaque boudin de pâte dans ce mélange (pour obtenir une belle croûte dorée).**

6. **Formez un cœur avec chaque boudin et disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire pendant ± 10 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Faites fondre le reste du beurre et badigeonnez-en les bretzels. Saupoudrez de gros sel de mer.**