



Bretzel



■ Préparation de la solution de bicarbonate de soude :

Faire bouillir 1 litre d'eau et 75 grs de bicarbonate de soude puis attendre que la solution soit tiède pour l'utiliser.

- Millésime ou Tradition 1 kg
- Eau 4°C 0,55 l
- Sel 20 grs
- Levure 20 grs
- Poudre de lait 15 grs

■ Pétrissage **batteur ou spiral**

1 ^{ère} vitesse	5 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn

■ **Pointage** : aucun.

■ **Division** : 100 grs.

■ **Façonnage** : en baguette aux bouts pointus, puis en forme Bretzel. Mettre les Bretzels dans une solution de bicarbonate de soude, attendre que les Bretzels remontent à la surface de l'eau pour les sortir. Disposer les pains sur plaque 60 x 40 cm, parsemer de quelques grains de gros sel et mettre au four sans attendre, à 280°C pendant 12 mn.

◆ **Prix de revient du Bretzel de 100 grs en pâte** : 0.05 e.

◆ **Prix de vente conseillé** : 0.50 e pièce soit 6 e le kg.