Couronne de bretzels

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 15 min
Temps de cuisson	20 min
Pièces	2
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

La couronne de bretzels doit son goût unique à la solution de soude caustique utilisée lors de la préparation. Elle crée cette croûte foncée caractéristique, l'arôme savoureux et la mie douce et aérée qui rendent les «#Silserli#» si reconnaissables.

Pâte

500 g farine blanche

2 càc de sucre

12 g de sel

30 g levure, émietté

330 ml lait

50 g beurre, froid, en morceaux

bicarbonate de soude

1 l eau

50 g bicarbonate de soude

sel pour bretzels, ou du gros sel pour saupoudrer

Cuisson

10 ml crème à café

Préparation de la pâte

Mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure dans le bol d'un robot pâtissier. Versez le lait, ajoutez le beurre et pétrissez avec le crochet à pâte à vitesse lente pendant environ 5 minutes. Augmentez à vitesse moyenne et poursuivez le pétrissage pendant environ 10 minutes, jusqu'à obtenir une pâte douce et lisse. Placez la pâte dans un bol légèrement graissé ou dans une boîte de fermentation. Insérez dans l'espace de cuisson et laissez lever avec le programme Fermentation professionnelle à 32 °C pendant environ 45 minutes.

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 45 min

Action

Mise en forme

Renversez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Divisez-la en 12 portions d'environ 75 g chacune et façonnez-les en boules régulières. Placez les boules légèrement espacées dans une boîte de fermentation ou un plateau profond, couvrez et congelez pendant environ 30 minutes.

Préparation de la solution au bicarbonate

Portez l'eau à ébullition dans une casserole sur feu vif (niveau P). Retirez la casserole du feu et incorporez le bicarbonate de soude jusqu'à dissolution. Plongez chaque boule de pâte individuellement dans la solution pendant environ 20 secondes, puis laissez égoutter. Formez deux couronnes, chacune composée de six boules de pâte, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, incisez le centre de chaque boule sur 1 à 2 cm de profondeur, puis saupoudrez légèrement de sel.

Cuisson

Préchauffez l'espace de cuisson avec la fonction Pâtisserie professionnelle émaillée à 220 °C. Insérez la plaque dans l'espace préchauffé et faites cuire pendant environ 20 minutes. Retirez les couronnes et, encore chaudes, badigeonnez-les d'un peu de crème à café. Laisser refroidir sur une grille.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 220 °C avec Cuisiner pro badigeonné

Préchauffage terminé. Insérez les ustensiles de cuisson.

Cuisiner pro badigeonné 220 °C pendant 20 min

Conseils

Dans les boulangeries, une solution de soude caustique de boulanger est utilisée pour fabriquer des pâtisseries en forme de bretzels. Elle est très caustique et nécessite le port de gants de protection, de lunettes de sécurité, ainsi qu'une élimination spéciale après utilisation. Elle confère aux produits une coloration très uniforme et un goût prononcé de lessive. Dans cette recette, en revanche, un simple mélange de bicarbonate de soude et d'eau est utilisé, ce qui rend la solution sûre et adaptée à une évacuation classique.

Accessoires

Plaque de cuisson

Casserole avec couvercle (env. 20 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le	13.04.2026