

MUNICH

BRETZEL



Ingredients (pour 6 à 8 personnes)

- 1/2 l de lait
- 75 g de beurre mou
- 900 g de farine
- 50 g de levure de boulanger
(ou sachet de levure de
boulanger déshydratée)
- 10 g de sel fin
- 75 g de sucre

Preparation:

Dans la moitié du lait tiédi, délayer la levure. Faire une pâte à pain avec la farine et le levain. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Ajouter l'autre moitié de lait, le beurre, le sucre et le sel fin. Pétrir et laisser lever 30 minutes.

