

Recettes de bâtonnets de bretzel au chocolat

Ingrédients :

- 1 ½ tasse de lait
- 2 ½ c. à table de levure fraîche ou 2 t. à thé de levure sèche
- 1 ½ tasse de farine d'épeautre
- 4 à 5 c. à table de sucre
- 4 à 5 c. à table de graines de citrouille ou de pistaches moulues
- ½ c. à thé de sel
- 4 c. à table de poudre de cacao
- 1 œuf
- Friandises à saupoudrer

Conseil : usez de créativité et essayez différentes garnitures comme du popcorn, des jujubes ou votre friandise préférée.



Étapes :

1. Faire chauffer 1 ¼ de lait puis ajouter 2 ½ c. à table de levure fraîche ou 2 c. à thé de levure sèche. Remuer et laisser reposer pendant 15 minutes.
2. Pour la pâte pâle, mélanger 1 ½ tasse de farine d'épeautre, 4 à 5 c. à table de sucre, 4 à 5 c. à table de graines de citrouille ou de pistaches moulues et ½ c. à thé de sel dans un bol.
3. Mettre la moitié du mélange de lait dans le bol et pétrir.
4. Pour la pâte foncée, répéter l'étape 2, ajouter 4 c. à table de poudre de cacao et le reste du lait.
5. Couvrir les bols et laisser reposer les pâtes pendant au moins 30 minutes.
6. Préchauffer le four. Diviser ensuite les pâtes en petites portions et former des bâtonnets.
7. Badigeonner les bâtonnets avec l'œuf battu et faire cuire pendant 15 minutes (à 185 C, chaleur tournante).
8. Après les avoir laissées refroidir, vous pouvez tremper les baguettes dans du chocolat et saupoudrer de bonbons.

