

Croissant bretzel



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	1h	20-25 min

MOMENTS DE CONSOMMATION SUGGÉRÉS :

Déjeuner Dîner Brunch Collations Amuse-Bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Tina Wilson, Chef



/ Liste d'ingrédients



Croissant courbé au beurre 52442
Quantité : 6

10 tasses Eau

2/3 tasse Bicarbonate de soude

Sel pour bretzels ou flocons
de sel

CONSEILS DU CHEF

Gardez les croissants congelés jusqu'au moment de les tremper dans la solution.

Vous pouvez utiliser n'importe quel croissant au lieu du croissant courbé au beurre pour cette recette.

Le croissant bretzel peut également être utilisé pour faire un délicieux sandwich avec des charcuteries.

/ Préparation

ÉTAPE 1

Portez l'eau et le bicarbonate de soude à ébullition, puis réduisez le feu pour laisser mijoter.

ÉTAPE 2

Placez délicatement les croissants congelés dans la solution de bicarbonate de soude, un par un, et retournez-les plusieurs fois avec précaution. Ne dépassez pas 45 secondes.

ÉTAPE 3

Retirez les croissants de la solution et laissez-les s'égoutter pendant 1 à 2 minutes sur une grille de cuisson.

ÉTAPE 4

Placez les croissants sur une plaque de cuisson et saupoudrez-les de sel pour bretzels ou flocons de sel.

ÉTAPE 5

Faites cuire les croissants au four à 365°F pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient atteint la couleur désirée et que la pâte soit bien cuite.