

Brioche sucrée du Nouvel An

La Légende du Bretzel du Nouvel An :

Gâteau salé lié au culte solaire chez les Celtes des Vosges, nos ancêtres y voyaient trois fois l'astre divin au travers de ses entrelacs. Devenu pâtisserie populaire et frère de sel de la bière, le bretzel a toutefois gardé son caractère sacré en devenant le cadeau rituel de la nuit de la Saint Sylvestre.

En ce moment fort de la vie d'autrefois, tout jeune homme offre un "Neijohrsbretschdell" (bretzel du Nouvel An) à la jeune fille de ses rêves à qui il exprime ainsi toute l'intensité de ses sentiments amoureux.

Autres traditions, le premier de l'an voyait aussi parrains et marraines offrir à leurs filleuls en échangeant leurs vœux, un bretzel sucré fait de pâte briochée, tandis que tressé en paille, le bretzel devenait signe de honte suspendu sur la maison d'une jeune fille fautive ou d'une vieille fille stérile comme ladite paille. "Plus grand est le bretzel, plus grand est l'amour éprouvé !"



Recette pour un bretzel géant :

Ingrédients

- 500 g de farine T45
- 8 g de levure sèche de boulanger
- 100 g de sucre
- 9 g de sel
- 3 gros œufs (160 g)
- 130 g de lait
- 130 g de beurre
- 1 œuf battu pour dorer



Préparation

- Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre à l'aide d'un robot ou d'une map
- Lorsque la pâte devient lisse, incorporer le beurre en petits dés
- Réserver la pâte dans un récipient recouvert d'un torchon
- Lorsque la pâte a doublé de volume, verser la pâte sur un plan de travail fariné
- Façonner un long boudin puis déposer le sur une plaque et former le bretzel
- Laisser la pâte doubler de volume
- Badigeonner d'œuf battu
- Cuisson dans four préchauffé à 180°C pendant environ 30 min.