

# MAURICETTE

## Ou Malicette

*La Mauricette ou Moricette est un petit pain salé originaire d'Alsace qui peut être utilisé comme base de sandwich et qui est réalisé à partir de pâte à bretzel. L'appellation Moricette est une marque déposée en 1985 par Paul Poulaillon, créateur de la recette en 1973, devenue depuis une spécialité régionale alsacienne. La recette est également connue sous le nom de « Malicette ».*

### ÉLÉMENTS DE BASE

<i>Pâte à Bretzel :</i>	<i>24 pièces à 65 g</i>	<i>8 pièces à 65 g</i>
Farine T65	1 Kg	0.300 Kg
Sel	18 g	6 g
Levure	25 g	8 g
Lait	0,360 Kg	0,110 Kg
Beurre	0,100 kg	0,030 Kg
Eau	0,150 Kg	0,040 Kg
Miel	20 g	10 g
Sucre	30 g	10 g
Huile tournesol	40 g	10 g
<b><i>Solution de trempage (saumure) :</i></b>		
Eau	1 Litre	0,3 Litre
Soude caustique	30 g	10 g
<b>ou</b>		
Eau	1 Litre	0,3 Litre
Bicarbonate de soude alimentaire	60 g	20 g
Sel	15 g	5 g



### PROGRESSION

1. Réaliser les pesées
2. Réaliser la pâte levée : mettre dans la cuve du batteur les liquides, puis la totalité des éléments secs. Pétrir vitesse lente durant 4 minutes et rapide durant 6 minutes.
3. Réaliser la solution de trempage : Faire bouillir l'eau et la soude caustique ou le Bicarbonate + sel puis refroidir immédiatement à 30°C.
4. Après pétrissage, bouler la pâte et laisser reposer 10 minutes à T° ambiante directement sur le marbre. Recouvrir d'un film alimentaire.
5. Diviser la pâte en 24 ou 8 portions de 65g et les bouler. Laisser une détente des boules 10 minutes de plus à couvert.
6. Façonner des Mauricette de 16 cm, déposer sur plaque et papier cuisson, soudure en bas. Laisser pousser en étuve à 28°C durant 1 heure et ensuite bloquer les en cellule de refroidissement.
7. Préchauffer le four à 200°C
8. Réaliser le trempage : tremper les Mauricette durant 10 secondes dans la saumure à 30°C et les déposer sur plaque de cuisson. Lamer chaque Mauricette en trois parties, saupoudrer de fleur de sel.
9. Mettre en cuisson au four à 200°C durant 8 minutes.

### Notes :

*Cette recette permet également de réaliser des Bretzels. Les Mauricette sont souvent garnies comme de petits sandwichs. Moutarder ces dernières, garnir de salade et de garnitures diverses, poissons fumés, viandes froides, etc.*