

Pourquoi pocher les bagels ?

écrit par Pariseyn | 13 mai 2017



La procédure un peu curieuse qui consiste à pocher les [bagels](#), les [bretzels](#) ou les [mauricettes](#) avant de les cuire au four mérite une petite explication.

Pourquoi procéder au pochage dans l'eau bouillante ?

Le fait de pocher les bagels ou les bretzels permet de gélatiniser l'amidon à la surface du pain pour l'empêcher de trop lever dans le four. Ceci se produit aux alentours de 70/75°C et au-dessus par un gonflement irréversible des grains d'amidon. Plus le temps de trempage est long et plus épaisse sera la couche d'amidon gélatinisé, et donc moins le pain pourra gonfler dans le four. C'est grâce à cela qu'on obtient la consistance particulière des bagels ou des bretzels.

Et pourquoi ajouter de l'hydroxyde de sodium, du bicarbonate de sodium, ou même parfois du sirop de malt d'orge ou de mélasse dans le bain de pochage ?

Le but principal est de favoriser la coloration et la saveur. L'hydroxyde de sodium est le plus efficace pour la coloration et le croustillant car c'est le plus alcalin des composés. Malheureusement, c'est un produit très corrosif et son usage dans un cadre domestique pourrait s'avérer dangereux. C'est pourquoi on utilise le bicarbonate de sodium, moins alcalin, moins efficace que la soude caustique mais surtout, inoffensif. Tout comme la soude, le bicarbonate de sodium augmente le phénomène de gélatinisation de la surface en décomposant l'amidon, et augmente également la réaction de Maillard responsable de la caramélisation de la croûte. De la même manière, l'ajout de sucres (miel, malt d'orge, mélasse, cassonade ou sucre blanc) dans la solution de pochage augmente la réaction de Maillard et donc la coloration à la cuisson et

le goût du produit. Le badigeonnage à l'œuf, quand il est utilisé, ne sert pas à faire adhérer les garnitures, mais participe à la coloration de la croûte. Les produits étant pochés, on pourrait tout à fait s'en passer : les graines ou la fleur de sel adhéreront parfaitement en sortie de pochage. Notons au passage que le produit de solubilité du bicarbonate de sodium qui est de 69 g/l dans de l'eau pure à 0°C, tombe à 50 g/l dans notre eau du robinet, toujours un peu calcaire. Il est donc inutile d'aller au-delà d'un dosage de 50 g par litre d'eau. Dernière précision, la poudre à lever, ou levure chimique (*baking soda* ou *baking powder*), n'est rien d'autre que du bicarbonate de sodium associé à un agent retardant pour optimiser son action dans le four.

En conclusion :

→ Un pochage court donnera une croûte mince permettant au pain de gonfler un peu dans le four et d'obtenir ainsi une mie plus aérée.

→ Un pochage prolongé donnera une croûte plus épaisse qui empêchera tout gonflement du pain dans le four, donnant ainsi une mie beaucoup plus dense.

→ Les additifs du pochage favorisent la réaction de Maillard, et donc, la couleur et le goût du produit final.

Pour mes [bretzel moelleux](#), j'ai opté pour un temps de pochage court (30 secondes). Pour les [mauricettes](#), 30 secondes également pour permettre un gonflement relatif dans le four. Pour les [bagels de New York](#), j'ai opté pour un temps un peu plus long, 1 minute, voire 1 minute 30, pour retrouver leur texture caractéristique.

Et vous, comment aimez-vous vos bagels, vos bretzels ou vos mauricettes?