

Tresse briochée comme à la boulangerie

RECETTES - BOULANGERIE



NOMBRE DE PORTION : 1 PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 kg de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à table (15 ml) de sucre
- 32 g de levure de boulangerie (type Fleischmann's levée rapide)
- 100 g de beurre
- 500 ml de lait
- 1 œuf
- + 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation

1. Mettre la farine, le sel, le sucre et la levure dans un bol.
2. Faire fondre le beurre, y ajouter le lait puis chauffer jusqu'à ce que ce mélange soit tiède (mais pas plus).
3. Battre légèrement l'œuf et y ajouter le mélange beurre et lait.
4. Verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs, mélanger puis pétrir la pâte ainsi obtenue. Pétrir environ 5 minutes si vous avez un robot culinaire, environ 10 minutes à la main (excellent défoulement pour vous... ou vos enfants !).
5. Laisser reposer la pâte à température pièce dans un bol recouvert d'un linge humide environ 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
6. Ensuite, partager la pâte en 2 boudins en faisant attention de ne pas l'écraser. La tresse originale se fait à 2 boudins (disposés en croix, puis en croisant les extrémités de haut en bas, et de gauche à droite), mais pour vous éviter une crise de nerfs, faites une tresse à trois branches.

7. Laisser reposer 30 minutes sur une plaque recouverte de papier parchemin et recouvert d'un linge propre.
8. Badigeonner la tresse avec le jaune d'œuf. Cuire environ 45 minutes à 350 F.
9. Le pain est un délice encore légèrement tiède, et se conserve 3-4 jours dans un sac hermétique. Il peut aussi être congelé.