

TRESSE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 2h 20mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 50g Beurre
- 300g Lait
- 20g Levure boulangère fraîche
- 40g Sucre
- 1cc Sel
- 1 Jaune d'oeuf
- 550g Farine spéciale Tresse

Préparation:

- Mettre 300g lait, 50g beurre, 20g levure boulangère 40g sucre dans le bol mélanger 3 min / 37° / vitesse 2.
- Ajouter 550g farine, 1cc sel puis pétrir 3 minutes
- Faire une boule puis la placer dans le saladier. Couvrir d'un torchon et le placer dans un endroit chaud pendant 1 h. La pâte doit doubler de volume.
- Faire trois boudins puis les tresser.
- Laisser reposer 20 minutes sur la plaque avec un torchon

- Préchauffer le four à 180°
- Badigeonner la tresse avec un jaune d'œuf
- Placer au four pour 25 à 30 minutes. Puis laisser refroidir sur une grille