

Tresse

On se base sur une recette que l'on retrouve sur l'emballage de la farine Coop.



Ingrédients

- 20 g de levure boulangère fraîche ou 1 sachet de levure boulangère sèche
- 2.5 dl de lait à température ambiante
- 500 g de farine (ici, on peut varier épeautre, blanche, mi-blanche, etc...)
- 1 cc de sel
- 1 cc de sucre
- 1 oeuf battu
- 80 g de beurre ramolli ou de margarine

Progression

1. On ramollit le beurre et on ajoute l'oeuf, on bat le tout.
2. Si le lait sort du frigo, on le réchauffe pour qu'il soit à température ambiante.
3. On émiette la levure dans le lait et on s'assure qu'elle soit bien dissoute.
4. On verse la farine dans un plat creux.
5. On forme un cratère au centre
6. on verse le sel et le sucre sur le bord externe du cratère
7. On verse le lait et le beurre au centre.
8. On malaxe suffisamment longtemps pour obtenir une pâte élastique qui ne colle plus.
9. On laisse reposer la pâte pendant 1 heure dans le plat recouvert d'une serviette.



10. On découpe la masse en 2 parts et on façonne des rouleaux de 60 cm de long.
11. On tresse les brins selon l'illustration puis dépose la tresse sur le papier sulfurisé sur la plaque
12. Dorer au lait et glisser la plaque dans le tiers inférieur du **four froid**.

13. Cuire 35 minutes environ à 220 °C.



[pain](#)

From:
<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - YACS

Permanent link:
<https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:tresse>

Last update: **2024/01/13 05:28**

