TRESSE

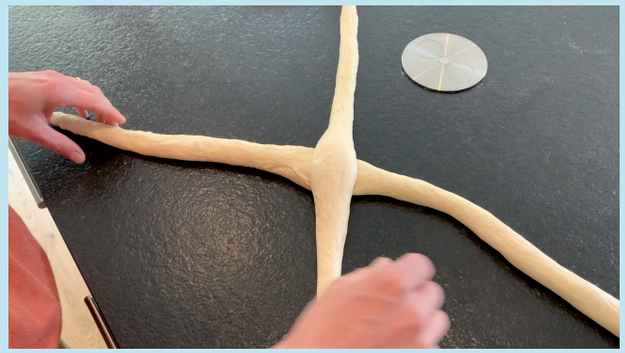
INGRÉDIENTS

- 500gr de farine
- une pincée de sel
- Un sachet de sucre vanillée
- 75gr de beurre
- 330gr de lait
- une cuillère à soupe de sucre
- 20gr de levure boulangère fraîche
- un oeuf

Préparation:

Dans un bol, délais la levure dans le lait. Puis dans un grand bol mélange le reste des ingrédients et incorpore la levure et le lait. Pétrir pendant 10 minutes. Tu peux le faire à la main ou avec un robot. Ensuite couvre ta pâte sous en linge. Laisse-la lever à température ambiante (attention aux courants d'air, elle n'aime pas ça) ! Ta pâte doit doubler de volume (cela peut prendre entre 1 à 2 heures).

Pétris ta pâte une seconde fois. Et façonne deux brins de pâte. Ensuite tresse-les. Tu peux d'aider de la petite vidéo pour le tressage. Dispose ta tresse sur la plaque avec un papier sulfurisé. Laisse lever encore 45 minutes, avec un linge par-dessus.



Préchauffe ton four à 180 °. Casse ton oeuf et récupère le jaune, et mélange-le avec la même quantité de lait. Puis il faut dorer ta tresse avec un pinceau et le mélange oeuf-lait.

Enfourne-la pendant 40 minutes. La sortir du four et attendre quelques minutes pour la déguster.