Tresse suisse

powered by: Gary's Cookbook

proposé par: Lydie à ven 24 oct 2008 22:55:31 CEST

description

Une bonne brioche comme on les aime avec une petite gelée de mûres, quel délice...

ingrédients

- 450 grs de farine

- 150 grs de lait

- 75 grs de beurre fondu

- 25 grs de sucre blanc

- 1 sachet de levure de boulanger

- 1 sachet de sucre vanillé

- 1 oeuf

- 1 cuillère 1/2 à café de sel

- 1 jaune d'oeuf ou du lait pour la dorure

préparation

- Délayer la levure dans le lait tiédi

- Mélanger la farine avec les 2 sucres et le sel

- Faire un puit et rajouter l'oeuf, le beurre fondu puis petit à petit la levure délayée dans le lait

- Pétrir pour avoir une boule de pâte homogène

- La mettre dans un saladier et laisser doubler de volume environ 1 heure et demie recouverte d'un torchon humide

- Pétrir à nouveau la pâte pour en expulser l'air.

- Fariner le plan de travail et former 2 rouleaux de 75 cm et tresser

4

1_____ _____2

3

- Rabatter le point 1 vers le point 2 et le point 2 ou se trouvait le point 1. Faites de même avec les points 3 et 4 et ainsi de suite, ou si vous vous souvenez comment on fait les tresses dans les cheveux, sauf que là c'est à 4 brins..

- Quand vous arrivez au bout des rouleaux, passez les extrémités sous la tresse

- Disposer la tresse sur une plaque à patisserie recouverte de papier sulfurisé beurré et laissez-là à nouveau lever 1 heure.

- Dorer la tresse à l'aide d'un pinceau et cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 170° C

Rendons à César ce qui est à César, recette tirée de la cuisine de Loupini

remarques

**durée **	5 min	**difficulté **	facile
**nb de personnes **	4 personnes	**assaisonnement**	
**origine pays/région **		**coût **	
**végétarien **	0	**sans lactose**	0
diététique	0	**sans gluten**	0
kilo-calories		**kilo-joules**	
lipides		**unités de glucides**	
protéines		**glucides**	