Tresses briochées

Nombre de portions : 4 tresses

Durée cuisson : 30 minutes
Durée totale : 90 minutes

Ingrédients

- 6 dl de lait
- 40 g de levure fraîche
- 4 cuillères à café de sucre
- 160 g de beurre
- 1kg de farine
- 3 cuillères à café de sel

Préparation

1. Chauffer le lait au micro-onde mais pas trop chaud (de telle manière de pouvoir tremper le doigt sans se brûler)
2. Mettre une partie du sucre dans le lait et émietter la levure dans le lait
3. Attendre quelques minutes que la levure fonde
4. Pendant ce temps préparer la farine, le restant de sucre, le sel dans le robot pâtissier
5. Quand la levure est bien fondue, mélanger avec une cuillère et mettre dans le robot pâtissier
6. Mettre à vitesse réduite le robot. Ajouter le beurre que vous aurez coupé en carré de plus petite taille
7. Quand le mélange commence à être bien rassemblé en une boule, accélérer la vitesse du robot pour que le beurre s'incorpore correctement et uniformément
8. Quand cela est terminé, mettre un bol, recouvrir d'un linge et laisser le pâton dans un coin chaud pendant 1h ou jusqu'à ce qu'il gonfle au moins de deux fois sa taille
9. Séparer la pâte en 4 parties. Puis tresser la pâte ou faites en un boudin
10. Poser sur une plaque avec du papier sulfurisé, badigeonner les pâtes d'un oeuf bien mélangé si vous avez
11. Mettre au four (froid) que vous mettez alors à 180°C
12. Faire cuire jusqu'à ce que le dessus des tresses prennent une couleur marron

