

Brioche tressée:

400 gr de farine (T45)

100 gr de sucre

1 pincée de sel

3 oeufs

1 sachet de levure

10 cl de lait tiède

100 gr de beurre

sucre perlé

oeuf pour badigeonner

Dans la MAP, mettre les liquides en premier (lait/oeufs battus) puis ajouter le sel, la farine, le sucre et la levure.

Il est important que la levure et le sel ne soit pas en contact.

Lancer un premier pétrissage jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Faut pas hésiter à éteindre sa machine et à relancer le programme (J'utilise le programme pâte seule).

Dés que c'est bon, ajouter le beurre coupé en cube et bien froid, puis relancer le pétrissage.

Je pense que j'ai bien dû pétrir en tout 30 minutes.

Ensuite, une levée de 2h.

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la pétrir.

Séparer en trois parts égales et façonner 3 longs boudins. Les poser sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé.

Façonner la tresse, couvrir d'un linge et laisser lever 1h00/1h30.

Badigeonner d'oeufs battu avec un peu de lait, couvrir de sucre perlé, puis enfourner pour 30/35 min dans le four chauffé à 175°C.

Laisser refroidir sur une grille et déguster !

Enjoy !