

Brioche tressée qui déchire!



Pour un moule à cake:

- 65 g de sucre glace (ou en morceaux que vous réduisez au thermomix)
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 80 g de lait
- 2 oeufs
- 1 1/2 cc de levure sèche de boulanger
- 335 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 bonne pincée de sel

Mettre dans le bol du thermomix, le sucre, le lait, les oeufs et la levure. Régler 3 min à 37°, vitesse 2.

A la sonnerie, ajouter la farine et lancer le robot 4 min en mode pétrin.

Ajouter ensuite le beurre et le sel puis continuer de pétrir encore 5 min.

Placer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser lever à température ambiante environ 2h30 (jusqu'à ce que la pâte double de volume).

Verser la pâte sur le plan de travail fariné et la diviser en 3. Façonner des boudins que vous natez ensuite puis déposer la tresse dans un moule à cake. Laisser lever 1h dans un endroit tiède (comme toujours je me sers de mon four micro-ondes dans lequel je fais chauffer au préalable un ramequin d'eau, l'atmosphère est ainsi bien humide).

Badigeonner la tresse de lait (ou de jaune d'oeuf) puis parsemer de sucre perlé. Enfourner à four froid (seulement si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à 180°) et laisser cuire 20 min à 180°.

Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>