

## Tresses suisses (brioches)

Pour 3 tresses:

- 300 g de lait
- 25 g de levure fraîche de boulanger (pour moi 2 cc de levure de boulanger déshydratée)
- 60 g de beurre ramolli
- 500 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 1 cc de sel



Placer le lait dans le bol avec la levure et le beurre. Régler 3 min à 37°, vitesse 2.

Ajouter la farine, le sucre et le sel puis pétrir 2 min 30, fonction pétrin (pour moi au moins 5 min).

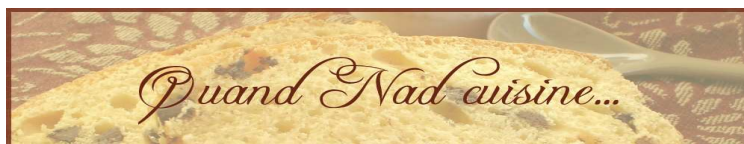
Laisser lever la pâte jusqu'à ce que le gobelet se renverse.

Sur le plan de travail fariné, dégazer la pâte et la diviser en 9 morceaux de même poids. Façonner chacun en boudin et les tresser 3 par 3 de façon à obtenir 3 tresses d'environ 30 cm de long. Les déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson et laisser de nouveau doubler de volume au chaud.

Préchauffer le four à 180°.

Badigeonner les tresses de lait (ou de jaune d'oeuf) et enfourner. Laisser cuire 20 min (18 seulement chez moi).

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



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