

Brioche tressées

Pour 2 tresses, mettre dans la cuve de la MAP (ou pétrir à la main ou au robot):

- 2 oeufs
- 225 g de lait
- 60 g d'eau de fleur d'oranger (j'en ai mis moitié moins)
- 1 pincée de sel
- 600 g de farine
- 1 cs de levure de boulanger déshydratée
- 80 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre ramolli en parcelles



Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer sur le plan de travail fariné. Séparer en 6 morceaux identiques et rouler chacun en boudins. Façonner 2 tresses de 3 boudins et les déposer sur la plaque du four couverte de papier cuisson ou d'un tapis cuisson.

Laisser reposer 20 min (dans un endroit chaud).

Badigeonner chaque tresse de lait et saupoudrer de sucre glace (j'ai oublié!).

Enfourner dans le four froid et laisser cuire 20 min à 180° (préchauffer le four s'il n'a pas la chaleur tournante et surveiller la cuisson, elle varie d'un four à l'autre. [Michèle](#) cuit 30 min).

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



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