



Brioche tressée



6 pers



30 mn



2 h

Les ingrédients

- 25 cl de lait
- 100 g de sucre
- 120 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 30 g de levure
- 2 œufs
- 500 g de farine
- Graines : amandes, sésame, pavot

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 230°C (Th. 7).

Etape 2

Délayer la levure dans 5 cl de lait tiède (4 c. à soupe). Laisser le temps aux bulles de se former, puis incorporer les œufs et la farine.

Etape 3

Sur feu très doux, porter le lait à ébullition. Verser le sucre, le beurre et la pincée de sel.
Incorporer ce liquide au mélange précédent. Pétrir la pâte pendant 10 minutes, la rouler en boule et laisser lever pendant 2 heures.

Etape 4

Diviser et rouler la pâte en 3 boudins puis former une tresse. Laisser lever pendant 30 minutes.
Saupoudrer au choix d'amandes effilées, graines de pavot ou sésame.
Enfourner pour 40 minutes de cuisson.

