

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	6	personnes
Temps de préparation	30	minutes
Temps de cuisson	25	minutes
Temps de repos	180	minutes

Boulangerie

MA RECETTE

Brioche tressée

Il me faut

- 250 g de farine de type 45 + 50 g pour le plan de travail
- 30 g de sucre
- 10 g de levure de boulanger
- 3 œufs
- 165 g de beurre ramolli
- 1 c à c de sel
- Dorure :
- 2 jaunes d'œufs

La recette

Mettre la farine, le sel, le sucre et la levure dans la cuve du robot. Pétrir 3 mn à vitesse lente. Incorporer le beurre et pétrir 10 mn à vitesse moyenne. La pâte doit se détacher des bords de la cuve. Couvrir d'un torchon et laisser gonfler 1 h à température ambiante.

Déposer la pâte levée sur le plan de travail fariné, la fariner légèrement pour qu'elle ne colle pas aux mains. La pétrir à la main en lui donnant une forme rectangulaire. La diviser en trois parts égales, les allonger en les faisant rouler sur le plan de travail.

Déposer les trois boudins côte à côte en les espaçant un peu. Faire la tresse en passant le boudin de droite entre les deux boudins de gauche, puis celui de gauche entre les deux de droite, et ainsi de suite. Souder les extrémités en appuyant dessus.

Placer la tresse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, couvrir d'un film alimentaire. Laisser reposer 2h. Lorsque la tresse a doublé de volume, la dorer au jaune d'œuf. Enfourner et cuire 25 mn dans le four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.