



© vision-plaisir

La brioche tressée

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une belle tresse dorée par la caresse du four.

Ingrédients:

- 500 g de farine T45
- 280 g d'œufs entiers
- 85 g de sucre en poudre
- 7 g de sel fin
- 260 g de beurre mou
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 80 g de lait pour dissoudre la levure
- Parfum: vanille, fleur d'oranger

pour 10 / 12 personnes



Réalisation de la recette:

Verser dans la cuve de votre robot les œufs entiers, le sucre et le sel fin puis battre au fouet pour bien **dissoudre le sucre et le sel fin**. Verser ensuite la farine et la levure diluée dans un peu d'eau. **Pétrir au robot en vitesse 1 pendant 8 minutes**. Allonger le pétrissage en vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.

Incorporer ensuite le beurre mou coupé en petits morceaux et pétrir pendant 6 minutes environ.

Attention de ne pas trop pétrir, vous risqueriez de trop chauffer la pâte et de faire ressortir le beurre de celle-ci. La pâte doit être collante, élastique. Si vous vous dites qu'elle est trop molle, réconfortez-vous, cela est normal. Ensuite laisser lever à l'abri des courants d'air. Il faut environ 1 h 40 à 2 h pour qu'elle se lève. **Ne pas oublier de mettre un poing** à votre pâte pour la **dégazer** au bout d'une heure de levage.

Vous pouvez la faire lever 45 minutes à température ambiante et la mettre au réfrigérateur toute une nuit. **Cela permet un meilleur** façonnage et un meilleur développement.

Verser votre pâte sur votre plan de travail et la diviser en 3. Rouler la pâte en bâtonnets de 40 cm de long. **Réaliser la tresse** et ne pas trop serrer. Disposer votre brioche tressée sur une plaque de cuisson et laisser pousser 1 heure. **Dorer** au jaune d'œuf et un peu de lait. **Cuire votre brioche** dans un four chaud 180° C pendant 30 minutes environ. **Après cuisson**, la disposer sur une grille pour qu'elle refroidisse. Après, partagez votre brioche avec vos proches, des amis ou simplement avec les gens que vous aimez. Oubliez vos soucis et laissez vos papilles vous emporter dans un autre monde !