

Brioche tressée tout simplement

Ingrédients

250g de farine

38g de [levain liquide](#)

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

1 jaune d'œuf battu

Sucre en grains

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre mou environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte, partagez-la en trois pâtons de même taille, donnez leur la forme d'une boule et laissez-les reposer 30 minutes sous un torchon humide.

Roulez les pâtons sous vos main pour former de boudins de 25-30cm de long, tressez les et déposez le tresse dans un moule à cake. Passez une couche de dorure à l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante

Préchauffez le four à 170°C. Repassez une couche de dorure, parsemez-la de sucre en grains et enfournez-la à 170°C pendant 25-30 minutes selon votre four.