

Brioche tressée

- 500 g de farine
- 90 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 25 cl de lait tiède
- 10 g de levure de boulangère sèche
- 60 g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 c.c de sel
- 1 jaune d'œuf + 1 cuillère de lait pour la dorure

Préparation :

Faire dissoudre la levure dans un peu de lait tiède.

Dans un grand récipient ou dans le bol du robot, mettre la farine, le sucre en poudre et le sucre vanillé ainsi que le sel. Mélanger et faire un puits au milieu pour y disposer un œuf, 2 c.à soupe d'eau de fleur d'oranger, la levure et le lait.

Mélanger et pétrir à la main ou au robot jusqu'à ce que la pâte soit bien souple. A ce moment, ajouter le beurre mou puis continuer à pétrir pour l'incorporer à la pâte. Au final, on a une pâte bien lisse et un peu collante.

Couvrir la pâte et la laisser lever pendant une heure jusqu'à ce qu'elle double de volume (la placer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air).

Une fois la pâte bien levée, il faut la pétrir à la main à nouveau pour chasser l'air, ensuite la couvrir et la mettre au frais pendant au minimum 2 heures voir toute une nuit si possible. Après le repos au frais, la pâte est plus ferme et on peut la former comme on veut.

Former un boudin avec la pâte et la diviser en 3 pâtons de la même taille. Rouler chaque pâton pour avoir un long boudin de 60 cm.

Souder les bouts des 3 boudins ensemble et commencer à former une tresse (voir la technique en vidéo). Placer la tresse sur la plaque du four habillée en papier sulfurisé.

Badigeonner la tresse de jaune d'œuf, et laisser lever pendant 40 minutes à une heure.

Chauffer le four à 180° et badigeonner encore une fois la tresse avec du jaune d'œuf puis saupoudrer les grains de sucre ou les grains de sésame dessus pour décorer.

Enfourner et laisser cuire durant 25 à 30 minutes selon les fours.

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.