

Brioche tressée

200 g de lait	3 + 1 jaunes d'oeufs
1 sachet de levure de boulangerie	125 g de beurrés ramolli
500 g de farine	1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger (facultatif)
1 pincée de sel	50 g de sucre en grains
90 g de sucre	

Préparation : 3 h Cuisson : 40 min

Mettre le lait, la levure, la farine, le sel, le sucre et 3 jaunes d'oeufs dans un saladier et pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des bords.

Ajouter ensuite le beurre et la fleur d'oranger, puis pétrir à nouveau jusqu'à complète absorption du beurre ; la pâte est collante de très souple, c'est tout à fait normal.

Laisser reposer sous un torchon dans un saladier fariné pendant 1 heure minimum.

Après la première pousse, mettre la pâte sur une plaque farinée en la rabattant fermement pour chasser le gaz.

La détailler en 3 pâtons, puis faire des boudins d'une quarantaine de cm qu'il faut tisser ensemble.

Poser la tresse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser lever à nouveau au moins une heure : la pâte doit doubler de volume.

A la fin de la levée, allumer le four à 180° et mettre un petit récipient plein d'eau dans le bas.

Battre le jaune d'oeuf restant avec un tout petit peu d'eau et passer cette dorure au pinceau de cuisine sur toute la tresse et enfin, parsemer de sucre en grain.

Mettre au four 20 min à 180° puis 20 min à 150°.

A la sortie du four, laisser refroidir la brioche sur une grille, puis se régaler !