
Brioche tressée

Ingrédients

- 200 g de lait
- 15 g de levure boulangère fraîche
- 500 g de farine de blé, et un peu pour le plan de travail
- 1 pincée de sel
- 90 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de beurre demi-sel, ramolli
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de sucre en grains



Préparation

1. Mettre le lait, la levure boulangère, la farine, le sel, le sucre et 3 jaunes d'œufs dans un saladier, puis mélanger le tout.
2. Ajouter le beurre et l'eau de fleur d'oranger, puis mélanger de nouveau.
3. Laisser la boule de pâte dans le saladier fariné, couvrir d'un torchon et laisser lever pendant 1 heure minimum.
4. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
5. À la fin de la première pousse, transvaser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la rabattre fermement pour en chasser le gaz. La détailler en trois pâtons de taille identique. Façonner chacun en boudin de 40 cm de long, puis les tresser ensemble. Poser la tresse sur la plaque préparée, couvrir d'un torchon et laisser pousser de nouveau 1 heure environ. La pâte doit doubler de volume.
6. À la fin de la seconde pousse, poser un petit récipient d'eau dans le bas du four et préchauffer ce dernier à 180 °C (Th.6).
7. Mettre le dernier jaune d'œuf dans un récipient avec un peu d'eau et battre en omelette à la fourchette. À l'aide d'un pinceau de cuisine, en badigeonner la brioche. Saupoudrer de sucre en grains, puis enfourner et cuire 20 minutes à 180 °C. Baisser ensuite la température du four à 150 °C et prolonger la cuisson de 20 minutes. Sortir la brioche du four et la laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de déguster.

