

## +++ Tresse bernoise

Mise en place et préparation: env. 40 min  
Levage: env. 2 h  
Cuisson au four: env. 40 min  
Pour 1 tresse d'env. 1½ kg ou 2 tresses d'env. 750 g

1 kg **de farine blanche**  
1 c. à soupe **de sel**

mélanger dans un bol, faire une fontaine au milieu

1 cube **de levure** (env. 42 g), émietté  
1 c. à soupe **de sucre**  
5 dl **de lait**, tiède

verser tous les ingrédients dans la fontaine et travailler en bouillie fine, saupoudrer d'un peu de farine. Laisser reposer jusqu'à ce que la bouillie mousse (env. 10 min)

140 g **de beurre**, mou, en morceaux

ajouter, mélanger, pétrir env. 10 min en pâte souple et lisse sur le plan de travail. Laisser doubler la pâte env. 1½ h à couvert à température ambiante

1 petit **œuf**, battu

pour badigeonner

3 c. à soupe **de crème à café**

mélanger 1 c. à soupe avec l'œuf, réserver à couvert au frais. Verser 2 c. à soupe de crème dans un petit bol



**Façonnage:** couper la pâte en deux, former avec les deux moitiés des longs rouleaux d'env. 70 cm de long, aux extrémités plus fines. Poser les deux rouleaux en croix sur le plan de travail. Tresser (petites photos). Poser la tresse sur une plaque chemisée de papier cuisson, badigeonner avec la crème à café, laisser lever encore env. 30 min, badigeonner avec l'œuf à la crème.

**Cuisson:** env. 40 min tout en bas du four préchauffé à 200°C. Sortir du four, laisser refroidir sur une grille.

### Suggestions

- Plus facile: couper la pâte en deux avant de la pétrir et laisser lever séparément les deux moitiés.
- Avec 2 tresses, les rouleaux ne mesurent qu'env. 50 cm de long. La cuisson dure env. 5 min de moins.

**Conservation:** les produits de boulangerie en pâte levée sont bien meilleurs frais.

**Par 100 g:** lipides 10 g, protéines 10 g, glucides 49 g, 1387 kJ (332 kcal)



Replier l'extrémité du rouleau inférieur (bleu) du haut à droite vers le bas à gauche. Replier l'extrémité opposée du bas à gauche vers le haut à droite.



Saisir les extrémités de l'autre rouleau (blanc), replier du haut à gauche vers le bas à droite et inversement.



Replier l'extrémité du premier rouleau (bleu) du haut à droite vers le bas à gauche. Replier l'extrémité opposée du bas à gauche vers le haut à droite. Saisir les extrémités de l'autre rouleau (blanc), replier du haut à gauche vers le bas à droite et inversement. Répéter l'opération.