

Tresse de fête

Mise en place et préparation: env. 40 min
Levage: env. 1 ½ heure
Cuisson: 30 à 40 min
pour 2 tresses à deux branches ou
4 tresses à trois branches

**1 kg de farine à tresse ou
blanche**

Levain

½ cube de levure (env. 20 g),
émietté

1 c. à soupe de sucre

1 dl de lait, tiède

1. Mettre la farine dans un bol,
faire la fontaine.

2. Délayer dans le creux la levure
et le sucre dans le lait de manière à
obtenir une bouillie liquide, sau-
poudrer d'un peu de farine. Laisser
reposer, jusqu'à ce que la bouillie
mousse (env. 15 min).

1 c. à soupe de sel

120 g de beurre, mou,
en morceaux

5 ½ à 6 dl de lait, tiède

1 jaune d'œuf, délayé dans
un peu de crème

Ajouter le sel, le beurre et le lait,
pétrir en pâte molle et lisse. Couvrir
et laisser doubler de volume env.
1 heure à température ambiante.

Façonnage: tresser la pâte selon les
instructions (voir petites photos),
poser la tresse sur une plaque
chemisée de papier sulfurisé. Badi-
geonner avec un peu d'eau, laisser
encore lever env. 30 minutes. Dorer
à l'œuf.

Cuisson

• Tresse à deux branches: env.
40 min dans la moitié inférieure du
four préchauffé à 200° C.

• Tresse à trois branches: env.
30 min dans la moitié inférieure du
four préchauffé à 200° C.

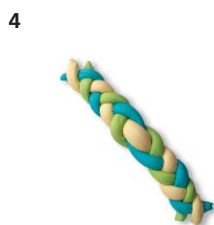
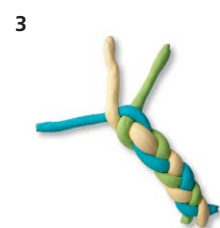
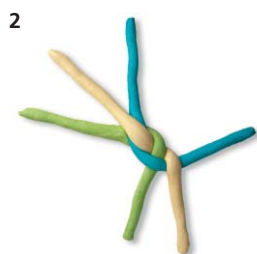
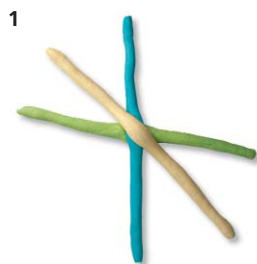
Par 100 g: lipides 8 g, protéines 8 g,
glucides 41 g, 1238 kJ (269 kcal)



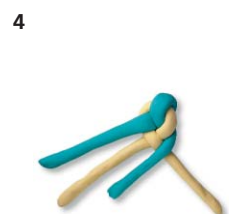
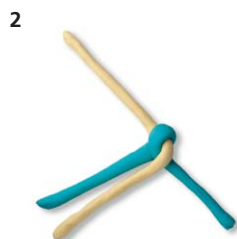
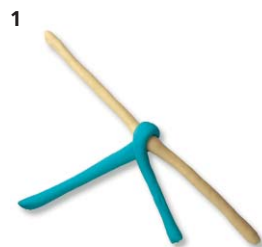
Betty Bossi



• **Tresse à trois branches:** diviser $\frac{1}{4}$ de la pâte en 3 portions et rouler en boudins d'env. 50 cm de long. Les croiser en leur milieu (1) et tresser à partir du centre, comme une natte de cheveux (2 à 4). Tourner la tresse, pincer les bouts et les replier sous la tresse (5).



• **Tresse à deux branches (plate):** partager la moitié de la pâte en 2 portions, rouler en boudins d'env. 70 cm de long, les croiser au milieu. Faire passer le rouleau du haut à droite par-dessus l'autre et le poser en bas au milieu (1). Poser le rouleau à droite à côté du premier (2). Le côté gauche comporte donc trois rouleaux. Poser maintenant celui tout à gauche sous le rouleau d'à côté et par-dessus le suivant (3). Poser à nouveau le bout tout à droite par-dessus le rouleau suivant de manière à obtenir à nouveau trois rouleaux sur le côté gauche (4). Répéter ces opérations dans le même ordre. Pincer les extrémités et les glisser sous la tresse.



• **Tresse classique à deux branches (relevée):** partager la moitié de la pâte en 2 portions, rouler en boudins d'env. 70 cm de long, amincis aux extrémités, les croiser au milieu. Replier la branche du haut à gauche vers le bas à droite, et celle du bas à droite, vers le haut à gauche (1). Saisir les extrémités de l'autre branche: replier le bout du haut à gauche vers le bas à droite et celui du bas à gauche vers le haut à droite (2). Répéter ces opérations dans le même ordre. Pincer les extrémités et les replier sous la tresse.

