

TRESSE



Pour 20 pièces :

7lt lait
14,7kg farine blanche
560g levure fraîche
2,1kg beurre
280g sel
140g sucre
140g malt
700g œufs
Et 10 jaunes
avec 1 pincée de sel pour badigeonner.

Pour 1 pièce

3,5dl lait
735g farine
28g levure
105g beurre
14g sel
7g sucre
7g malt
35g oeufs
et 1 jaune d'oeuf

- ✓ Mélanger farine, lait, levure, sel, sucre, malt
- ✓ Travailler env. 3 min. avant d'ajouter le beurre.
- ✓ Travailler la pâte environ 15 min en tout.
- ✓ Tresser direct à 2 pâtons d'environ 250g.
- ✓ Badigeonner les tresses de jaunes d'œufs.
- ✓ Laisser lever les tresses environ 1h.
- ✓ Avant d'enfourner, badigeonner une deuxième fois et les soulever délicatement.
- ✓ Cuisson environ 40min. à 180-200°C.