



INGRÉDIENTS

Pour une tresse de 1 kg

- 670 g farine
- 1 oeuf
- 14 g sel
- 10 g sucre
- 30 g levure de boulangerie
- 3 dl lait
- 150 g beurre de laiterie

TRESSE AU BEURRE

avec le chef boulanger Séverin Gerber

PRÉPARATION

- 01.** Dans le récipient de votre batteur, déposer la farine, le sel et le sucre. Ajouter la levure sur le côté afin qu'elle ne touche ni le sel, ni le sucre.
- 02.** Casser l'oeuf et l'ajouter au mélange.
- 03.** Couper le beurre en petits morceaux et l'incorporer.
- 04.** Ajouter le lait puis pétrir durant 6 à 8 minutes à vitesse lente.
- 05.** Puis pétrir 3 minutes à vitesse plus intense.
- 06.** Former une boule et laisser ensuite reposer la pâte 20 minutes sous un linge.

FAÇONNAGE

- 07.** Diviser la pâte en deux morceaux de 600 grammes.
- 08.** Façonner en tresse, puis laisser lever une heure sous un linge.
- 09.** Dorer la tresse avec un mélange composé d'oeuf, d'eau et d'une pincée de sel pour la brillance.

CUISSON

- 10.** Cuire la tresse durant environ 30 minutes, dans un four préchauffé à 210° C.



recette de l'émission du
07.02.2025