



Tresse au beurre

Ingédients

	Tresse de 250 g.	Tresse de 500 g.	Tresse de 1000 g.
Farine pour tresse	250g.	500g.	1000g.
Levure fraîche	10g.	20g.	40g.
Beurre	37.5g.	75g.	150g.
Lait	1.5dl.	3dl.	6dl.
Sel	1/2 cc	1 cc	2 cc
Sucre	1 cc	2 cc	4 cc
Jaune d'œuf	1 jaune	1 jaune	2 jaunes

Préparation :

Dans une terrine, faire dissoudre la levure dans le lait tiède. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Bien pétrir à la main ou avec un malaxeur jusqu'à obtention d'une pâte souple. Couvrir la terrine et laisser gonfler la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Former avec la pâte 2 longs boudins de même taille et les tresser. Déposer la tresse sur la plaque de cuisson et laisser gonfler de nouveau pendant environ 40 minutes.

Préchauffer le four à 220 degrés C. Avant d'enfourner, badigeonner la tresse au jaune d'œuf et la glisser sur le 2^{ème} niveau du bas du four. Faire cuire de 30 à 40 minutes.

Pour 100 g. de tresse :

Valeur énergétique	1480 kj.
Protéines	11 g.
Glucides	74 g.
Lipides	1 g.