



Tresse Suisse du dimanche

Ingrédients :

500 grammes de farine

1 1/2 c.à café de sel

20 grammes de levure fraîche

1 1/2 c.à café de sucre

60 grammes de beurre amollis

3,5 dl de lait

1 jaune d'œuf

Préparation :

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol

Délayer la levure dans le lait légèrement tiède

Ajouter le mélange lait/levure, le sucre, et le beurre mou à la farine

Pétrir en pâte molle et lisse (à la main 10 minutes ou au robot ménager environ 5 minutes)

Laisser lever du double à couvert (environ 1 heure)

Façonner la tresse

Poser la tresse sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie, badigeonner d'eau et laisser lever une seconde fois (environ 45 minutes)

Badigeonner au jaune d'oeuf dilué avec une goutte d'eau

Cuire au four préchauffé à 200 degrés environ 40-50 minutes