



La Tresse du Dimanche

500 g. de farine fleur
1 sachet de levure lyophilisée
1 c. à café de sel
1 c. à café de sucre (facultatif)
50 g. de beurre liquide
3.4 dl de lait

Bien mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte souple et homogène que ne colle pas aux doigts.

On peut utiliser la fonction « Pâte » de la machine à pain.

Laisser monter la pâte dans un endroit tiède pendant 1h30 environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Truc:

Si la pâte lève dans une terrine, pour éviter le dessèchement de la partie supérieure, couvrez le bol avec un linge de cuisine propre dont vous aurez mouillé la moitié auparavant. Ensuite, pliez le linge en deux et posez-le sur le bol, la moitié mouillée face à la pâte.

Quand la pâte est levée, façonnez la tresse et laissez-la reposer sous le linge frais entre 30 et 45 minutes.

Faites chauffer le four à 250°C.

Badigeonnez la tresse avec un œuf entier battu, pour obtenir une belle couleur dorée.

Cuire environ 30 minutes.

Sortir la tresse du four quand la couleur est belle.