



Tresse

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	30 min
Pièces	1
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Le biscuit classique du dimanche avec une délicate note de beurre. La pâte levée est tressée (la créativité est alors permise) et obtient sa typique croûte dorée lors de la cuisson. Que ce soit pour le petit-déjeuner ou le brunch, elle est particulièrement savoureuse fraîchement cuite avec du beurre et de la confiture.

Pâte

500 g de farine à tresse ou farine blanche
2 cc de sucre
1½ cc de sel
½ cube de levure (env. 20 g), émietté
300 ml de lait
1 œuf
50 g de beurre, en morceaux

Façonnage

1 œuf, battu

Pâte

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajouter la levure et mélanger. Verser le lait, ajouter l'œuf et le beurre, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir la pâte et la laisser doubler de volume pendant environ 1 heure et demie à température ambiante.





Façonnage

Couper la pâte en deux, la rouler en deux boudins de même longueur, ils doivent être un peu plus épais au milieu. Superposer les boudins de pâte en croix et les tresser. Poser la tresse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, badigeonner d'un peu d'œuf, laisser lever à nouveau pendant env. 30 minutes. Préchauffer l'espace de cuisson avec Cuisiner pro à 190 °C. Badigeonner à nouveau la tresse d'un peu d'œuf, insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé, faire cuire env. 30 minutes.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 190 °C avec Cuisiner pro badigeonné

Enfourner le mets à cuire

Cuisiner pro badigeonné 190 °C pendant 30 min

Conseils

La fonction Cuisiner pro laisser lever permet de réduire le temps de levage. Laisser lever à 32 °C pendant environ 1 heure lors de la première levée et pendant environ 45 minutes lors de la deuxième levée.

La tresse à deux brins est la forme de tresse la plus classique. Les tresses à 4 ou 5 brins sont particulièrement jolies.

Accessoires

Plaque de cuisson

