Tresse au beurre (Zopf suisse au beurre)

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	8 h 45 min
Temps de cuisson	30 min
Pièces	1
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Qu'il s'agisse d'incorporer l'œuf dans la pâte ou de l'utiliser uniquement pour la dorure, d'ajouter le beurre en cubes froids ou fondu, les avis divergent concernant les ingrédients du pain dominical préféré des Bernois. Quelle que soit la méthode, cette tresse au beurre offre toujours une texture tendre et un goût délicieusement beurré.

Pâte

500 g Farine pour tresse (90 % farine blanche + 10 % farine d'épeautre), ou farine à pain

1 càc de sucre

1½ càc de de sel

20 g levure, émietté

150 ml lait

125 ml eau

100 g beurre, fondu, légèrement refroidi

Mise en forme

1 œuf, battu

Pâte

Mélangez les farine, le sucre et le sel dans un bol. Ajoutez la levure et mélangez. Mélangez le lait, l'eau et le beurre, puis incorporez ce mélange aux ingrédients secs. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrez et laissez lever à température ambiante pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Mise en forme

Divisez la pâte en deux et roulez chaque portion en un brin d'environ 40 cm de long. Tressez les 2 brins pour former une tresse à étages. Placez la tresse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-la d'œuf. Laissez lever la tresse au réfrigérateur pendant environ 8 heures ou toute une nuit. Sortez-la du réfrigérateur, badigeonnez-la à nouveau d'un peu d'œuf, puis laissez reposer à température ambiante pendant environ 15 minutes.

Cuisson

Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la fonction Professional baking glazed à 190#°C. Insérez la plaque contenant la tresse dans l'enceinte préchauffée et faites cuire pendant environ 30 minutes. Retirez la tresse et laissez-la refroidir sur une grille.

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

Préchauffage terminé. Insérez les ustensiles de cuisson.

Cuisiner pro badigeonné 190 °C pendant 30 min

Conseils

Si vous manquez de temps, façonnez simplement la tresse, laissez-la lever dans l'enceinte de cuisson avec la fonction Cuisinez Pro Laisser lever à 32#°C pendant environ 45 minutes, puis faites-la cuire comme indiqué ci-dessous.

Accessoires

Plaque de cuisson

Informations complémentaires

Créée le	07.04.2026