

Tresse au beurre

Diamalt «**DiaPan**» produit de panification naturel à base d'acide lactique, article Pistor n° 545

Ingrédients (température ambiante)

- 1000 g farine fleur
- 550 g lait (tempéré)
- 120 g beurre
- 50 g oeuf (1 oeuf)
- 42 g levure (Levure Suisse, 1 cube)
- 20 g miel
- 20 g sel

Dorure

- 1 oeuf
- 5 g sel
- 5 g sucre (bien battre)

Préparation

1. Mélanger dans une bassine la farine et le sel. Dissoudre la levure et le miel dans le lait, puis avec le beurre pétrir tous les ingrédients en une pâte souple et laisser reposer 40 minutes à couvert.
2. Peser 4 × 450 g de pâte et allonger les. Tresser ensemble 2 brins de pâte et dorer à l'oeuf les 2 tresses obtenues. Poser les tresses sur plaque avec papier de cuisson. Laisser lever 30 minutes et badigeonner à l'oeuf encore une fois.
3. Cuire à 200°C dans le bas du four, environ 40 – 45 minutes.