



# Tresse au beurre VitaD



<b>Méthode:</b>	directe
<b>Recette:</b>	18'700 g
<b>Rendement:</b>	31 pièces
<b>Poids en pâte:</b>	600 g
<b>Pétrissage:</b>	Pétrin à spirale
<b>Mélange:</b>	10 minutes
<b>Pétrissage:</b>	4 - 5 minutes
<b>Température de la pâte:</b>	25° C
<b>Pointage:</b>	30 - 45 minutes

Ingrédients	Poids (g)	En %	Processus
Farine de froment 400	10'000	100.00	
Lait	5'500	55.00	
<b>Levure VitaD</b>	450	4.50	
PANATURA® FORTE	200	2.00	
Sucre	160	1.60	
Oeuf	550	5.50	Mélanger les ingrédients
Beurre	1'600	16.00	Ajouter après 4 minutes
Sel	240	2.40	Ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu'à obtenir une pâte plastique

## Fabrication

Peser et former des pâtons légèrement ronds de 300 g . Allonger les pâtons. Tresser deux pâtons, poser les tresses sur plaque et dorer à l'œuf. Laisser fermenter à température ambiante 20 minutes.

## Préparation avant cuisson

Badigeonner les tresses encore une fois à l'œuf et enfourner de suite.

## Cuisson

Enfourner dans un four à température moyenne soupirail ouvert, après 5 minutes fermer le soupirail et ajouter un peu de vapeur. A mi-cuisson rouvrir le soupirail et cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

**Température de cuisson:** 220 °C au départ, puis laisser descendre

**Temps de cuisson:** 28 – 30 minutes