Brioche tressée au beurre

Une brioche moelleuse et filante, tressée à la main et dorée au four. Le pain du dimanche matin.

8 personnes	30 min préparation	30 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 400 g de farine
- 60 g de sucre
- 7 g de levure boulangère sèche
- 80 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 100 g de beurre mou
- 1 c. à café de sel
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

1. Mettre le lait, la levure et le sucre dans le bol et chauffer légèrement.
   1 min / 37°C / vitesse 2
2. Ajouter la farine, le sel et les œufs.
3. Pétrir la pâte.
   2 min / vitesse pétrin
4. Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
   4 min / vitesse pétrin
5. Laisser lever 1 h 30 dans un saladier couvert, jusqu'à doublement.
6. Diviser en trois boudins, tresser, poser sur une plaque et laisser lever 45 minutes.
7. Dorer au jaune d'œuf et cuire 30 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
La pâte reste collante au début, résiste à l'envie d'ajouter de la farine.

Conservation : 3 jours dans un sac fermé, ou 1 mois au congélateur.