

Tresse feuilletée

par Pierre Lauer

INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50%CL	500 g
Farine de gruau PatisFrance	500 g
Eau	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Œuf entier	300 g
Beurre de tourage (30% poids de pâte)	500 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage 5 minutes en première vitesse, 6 minutes en deuxième.

Température de pâte 25°C

Pointage 15 minutes en boule dans un film alimentaire. Abaisser le pâton puis mettre 15 minutes au surgélateur. Puis repos toute la nuit à 2°C

Tourage Faire un tour double et un tour simple.

Repos 30 minutes minimum

Façonnage Laminer à 8 mm et détailler 3 rectangles de 2,5 cm par 60 cm. Réaliser une tresse à 3 branches en veillant à aplatir les extrémités. Déposer dans un moule à pain de mie grand format.

Fermentation 2h-2h30 à 27°C

Cuisson 35 à 45 minutes à 180°C en four à sole

