

Tresses, torsades & Cie

300 g de farine pour tresses
200 g de farine d'épeautre claire
1½ c. à café de sel

mélanger dans un bol

20 g de levure, finement émiettée
2½ dl env. de lait tiède

délayer la levure dans une partie du lait

60 g de margarine ou de beurre ramollis,
en morceaux

½ œuf battu

ajouter avec le reste du lait et la levure délayée,
mélanger la pâte puis la pétrir jusqu'à ce qu'elle
ne colle plus: elle est alors souple et d'aspect
homogène. Rassembler en boule, couvrir et
laisser lever du double à température ambiante

le reste de l'œuf

pour badigeonner la pâte avant cuisson

Façonnage: nœuds, petites couronnes et petites tresses à un brin: ¼ de la pâte; tresses
classiques: 1 ou ½ portion de pâte.

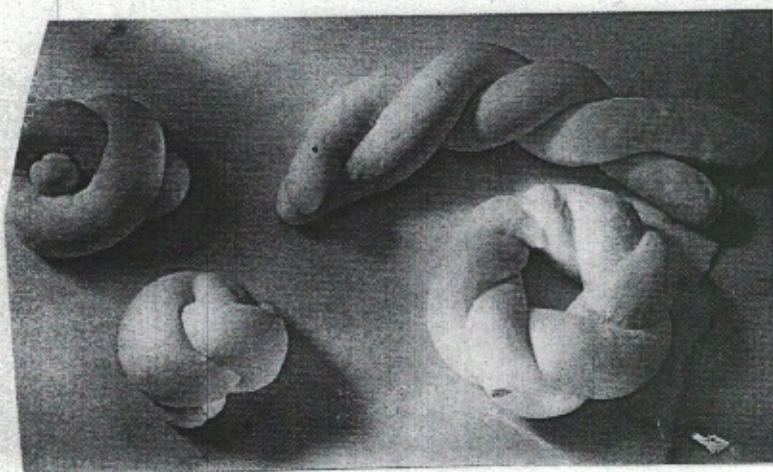
Cuisson: *grande tresse* (1 portion de pâte): 40 à 45 minutes dans le bas du four
préchauffé à 220°. Réduire évent. la température à 180° après 15 minutes.

Petite tresse (½ portion de pâte): 30 à 35 minutes à 220°.

Autres pièces (¼ de la pâte): 15 minutes env. à 240°.

Conseil:

Les fissures de pâte sont particulièrement marquée si les brins sont tournés plusieurs fois
comme une corde à sauter, puis tressés serré.



Nœuds: nouer le
brin comme pour un
nœud classique.

Petites couronnes:
torsader 2 brins de
pâte, former une
couronne, coller les
bouts à l'eau et
les cacher dessous.

