

Vieille tresse



- 1 kg de farine
- 100 g de beurre non réfrigéré
- 18 g de sel
- 7 dl de lait tiède
- 15 g de levure fraîche
- 1 œuf

1. Faites dissoudre la levure dans le lait, et mélangez la farine et le sel dans un récipient.
2. Réduisez le beurre en petits morceaux que vous ajoutez à la farine. Maintenant, ajoutez petit à petit le lait.
3. Pétrissez la pâte intensément durant quelques minutes pour bien l'aérer.
4. Une fois la pâte bien lisse, laissez-la reposer à température ambiante durant 2 à 3 heures.
5. Pour finir, faites une couronne ou une tresse avec la pâte, badigeonnez avec l'œuf et mettez au four préchauffé à 190 °C pendant environ 40 minutes.