

La tresse au beurre

par Nathalie Blanc de l'Association des paysannes vaudoises



Mettre dans le bol de votre pétrin :

- 1 kg de farine mi-blanche
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cube de levure émietté
- 7 dl de lait froid

Mélanger doucement (vitesse minimum) durant environ 15-20 minutes.

Quand la pâte est bien lisse, ajouter 100-150 gr de beurre froid en morceaux directement dans la pâte ainsi que 20 gr de sel et continuer de pétrir jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé.

Laisser reposer environ 2 heures sous un film plastique.

Partager la pâte en deux parts égales (ou 4 pour 2 plus petites tresses 😊).

Dégazer les pâtons en appuyant bien et former 2 brins réguliers et identiques (pour une tresse bien proportionnée et de belles tranches du début à la fin).

Façonner la tresse en suivant les conseils de Nathalie [dans notre vidéo](#).

Laisser encore reposer une heure. Badigeonner d'un œuf battu et mettre au four.

Cuisson : compter environ 35 minutes à 210°. Attention, la cuisson varie en fonction du four et de la forme de votre tresse. Dodue ou longiligne, elle ne cuira pas de manière identique. Lorsqu'elle est bien dorée, tapoter le dessous avec une cuillère en bois. Ça sonne creux? Votre tresse est cuite.