



## Ingrédients

- 550 g de farine fleur
- 13 g de sel
- 40 g de sucre
- 50 g de miel
- 125 mL de lait
- 150 g d'œufs
- 1/2 gousse de vanille
  
- 25 g de levure
- 160 g de beurre de l'Étivaz

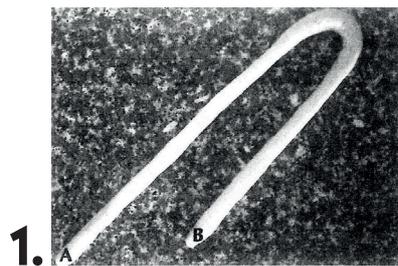


## Recette

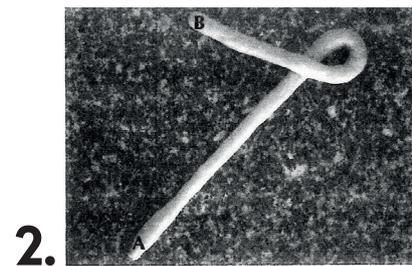
- 1 – Pétrir tous les ingrédients ensemble, sauf le beurre et la levure, pendant 8 minutes en vitesse 1.
- 2 – Ajouter le beurre et la levure.
- 3 – Pétrir le tout encore 8 minutes en vitesse 2. Pour un bon pétrissage, la pâte doit se décoller de la cuve. On doit pouvoir l'étirer finement jusqu'à voir à travers.
- 4 – Laisser reposer 1 heure à température ambiante et replier.
- 5 – Mettre entre 12 et 24 heures au frigo.
- 6 – Peser des bâtons de 400 g.
- 7 – Les allonger à 1,10 m et les tresser.
- 8 – Laisser lever pendant 2 bonnes heures à température ambiante.
- 9 – Dorer et enfourner pendant 18 minutes à 190° C.



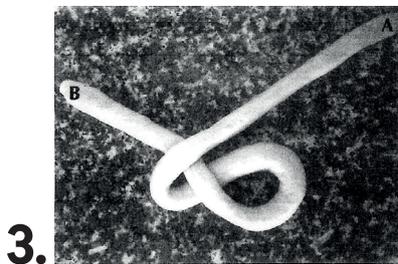
## Technique de tressage



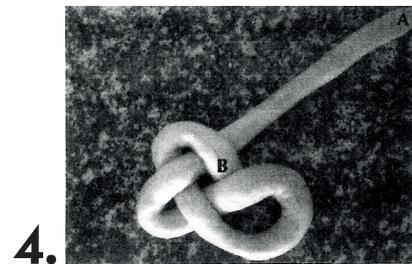
Façonner un pâton de 110 cm pour la Rosace de 400 g (80 cm pour celle de 230 g). Former deux brins, le A plus long que le B.



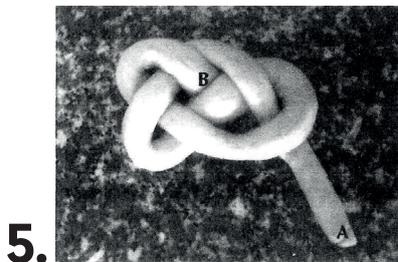
Passer le brin B par dessus le brin A en laissant une boucle.



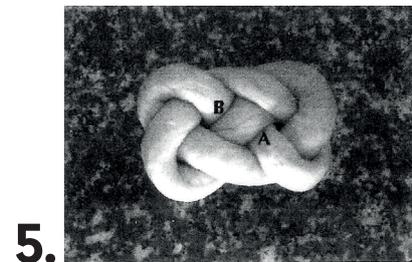
Croiser le brin A par dessus le brin B.



Croiser le brin B par dessus le brin A, le glisser sous le brin suivant.



Passer le brin A à l'intérieur de la boucle.



Repasser le brin A à l'intérieur de la boucle. Presser A et B ensemble depuis le dessous de la Rosace.