

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN DOUX TRESSE A LA FLEUR D'ORANGER

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Pause : 3 h

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger
- 2 oeufs + 1 jaune
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre granulé

Préparation :

Tamisez la farine. Prélevez-en la moitié et placez-la dans une jatte. Ajoutez la levure émiettée. Versez peu à peu le lait tiède. Mélangez pour délayer complètement la levure. La pâte doit être lisse et molle. Saupoudrez-la de farine.

Couvrez-la d'un linge ou de film plastique. Laissez-la reposer à l'abri de l'air pendant 30 mn environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Une fois ce temps passé, reprenez la pâte. Ajoutez les oeufs entiers, le reste de la farine, le beurre ramolli à la température ambiante et coupé en morceaux, le sucre, le sel et l'eau de fleur d'oranger. Pétrissez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et élastique.

Roulez la pâte en boule. Couvrez-la. Placez-la dans un endroit tempéré et à l'abri de l'air jusqu'à ce qu'elle double à nouveau de volume. Comptez 2h.

Façonnez la pâte en trois longs boudins et tressez-les en repliant les extrémités.

Posez la tresse sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Couvrez-la et laissez-la lever pendant 30 mn environ.

Battez très légèrement le jaune d'oeuf en y ajoutant 1 cuillère à soupe d'eau.

Badigeonnez la tresse de jaune d'oeuf battu. Parsemez-la de sucre granulé. Enfourez et faites cuire 40 mn. Laissez refroidir sur une grille.