

Natte briochée

Pour 10 personnes

550 g de farine
100 g de sucre
250 ml de lait
2 oeufs
100 g de beurre ramolli
10 g de sel
20 g de levure de boulanger
QS de pâte d'amande à 50% (facultatif)
QS de sucre perlé
1 jaune d'oeuf + 1 cs de lait pour dorer



Dans le bol du robot kitchenaid, versez la farine, le sel, le sucre, les oeufs, le lait. Mélangez rapidement, ajoutez la levure (délavée dans un peu de lait), pétrissez à vitesse 1, lorsque la pâte se décolle des bords, ajoutez le beurre ramolli (ou à température ambiante) et coupé en morceaux, pétrissez à nouveau. Il faut compter environ 15 mn au total pour le pétrissage.

Laissez la pâte dans le bol, mettez un torchon sur le dessus et attendez environ 1 h/1 h 30, il faut qu'elle double de volume.

Divisez cette pâte en 3 parts que vous roulez pour obtenir des pièces de 40 à 45 cm de long que vous tressez ensemble. Tout dépendra de la longueur de votre plaque. Vous pouvez aussi diviser cette pâte en 6 pièces et faire 2 nattes mais à ce moment là, faites cuire moins longtemps, environ 25 mn. Coupez la pâte d'amande en dés, si vous souhaitez en mettre et incorporez ces petits dés au fur et à mesure dans la natte que vous tressez.

Laissez lever environ 1 h, le volume doit doubler. Préchauffez le four à 180°C.

Dorez à l'oeuf, saupoudrez de sucre perlé.

Enfournez pour environ 40 mn . Sortez du four et laissez-la refroidir sur une grille.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>