

## Flachswickel - Tresses briochées sucrées

Cette recette faite pour 8 tresses nécessite 15 minutes de préparation, 1h de levée et 20 minutes de cuisson. Il vous faudra également un crochet pétrisseur.

### Ingrédients : Pour 8 tresses

- 150 grammes de beurre
- 200 ml. de lait
- 500 grammes de farine
- 1 sachet de levure de boulanger (7 grammes environ)
- 2 CS de sucre
- 2 oeufs
- 1 pincées de sel
- Sucre glace pour la décoration

### Réalisation :

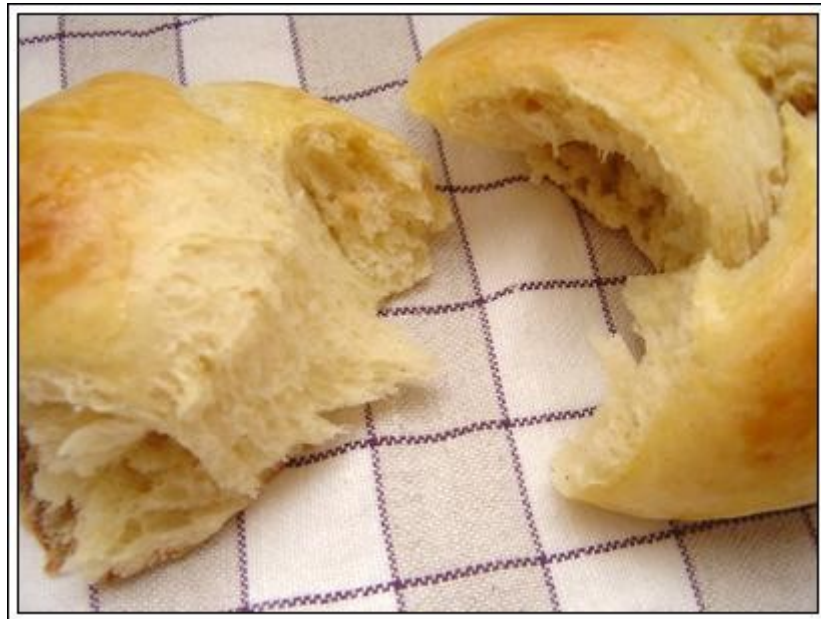
Prélevez une cuillère à soupe de lait dans laquelle la levure sera délayée. Versez le reste dans une casserole, faites chauffer à feu doux et faites-y fondre le beurre. Versez ce mélange dans la cuve de votre batteur, ajoutez la farine, la levure délayée, le sucre, les oeufs et le sel.

A l'aide du crochet pétrisseur, mélangez le tout pendant 3 minutes à vitesse moyenne (4 sur le KitchenAid), la préparation doit être homogène. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède (près d'un radiateur par exemple) pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 160°C (thermostat 5), sortez la pâte du batteur et divisez-la en 24 morceaux de taille égale. Roulez chaque morceau en forme de boudin et saupoudrez-le de sucre glace. N'ayant plus de sucre glace, j'ai préféré les dorer à l'oeuf avant de les enfourner.



Réalisez des tresses à l'aide de 3 boudins et ce, jusqu'à épuisement de la pâte, vous obtiendrez alors 8 tresses en tout. Placez-les sur une plaque allant au four et laissez reposer à nouveau 30 minutes. Pour terminer, faites cuire ces brioches 20 minutes, elles doivent être dorées.



En effet avec une bonne confiture maison, ces tresses briochées se mangent très facilement, trop même !



Tips : Pour ma part, je pense qu'il est possible d'ajouter quelques raisins et un peu de cannelle moulue pour varier les plaisirs, pourquoi pas des pépites de chocolat ou des zestes d'orange.

Cette recette est issue du livre suivant, page 114 :

