

# Brioche de Pâques tressée

Rien de plus appétissant qu'une délicieuse odeur de brioche chaude qui flotte dans la maison le dimanche matin...

environ 20 tranches



● up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson  
papier aluminium

### Pour la pâte levée:

200 gr. de beurre  
200 ml de lait  
750 gr. de farine de blé  
42 gr. de levure de boulanger  
fraîche (1 cube)  
100 gr. de sucre  
2 sachets de Sucre Vanillé  
Bourbon Dr.Oetker  
zestes rapés d'une orange non  
traitée  
1 c. à c. d' anis en poudre  
1 gr. de sel  
1 oeuf  
1 blanc d'oeuf

### Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf  
1 c. à s. de lait  
2 c. à s. de graines de sésame

- 1 Préparation de la pâte levée :**  
Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Laissez refroidir.  
Faites chauffer le lait à part dans une autre casserole.
- 2** Versez la farine dans une jatte et creusez un puits. Emiettez la levure de boulanger dans le puits. Ajoutez le sucre et un peu de lait tiède. Mélangez ces ingrédients à la fourchette en intégrant un peu de farine. Laissez reposer ce levain env. 15 min. à température ambiante.
- 3** Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson.
- 4** Ajoutez les autres ingrédients et pétrissez au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte augmente visiblement de volume.

5 Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

6 Sur un plan de travail préalablement fariné, pétrissez la pâte à la main. Divisez la pâte aux  $\frac{3}{4}$  et  $\frac{1}{4}$ .

7 Avec les  $\frac{3}{4}$  de pâte, réalisez 3 boudins de pâte d'env. 40 cm de long. Avec ces 3 boudins réalisez une tresse. Consolidez les extrémités. Posez la tresse sur la plaque.

8 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, creusez une tranchée au milieu de la tresse.

9 Avec le quart de pâte restant, formez un boudin d'env. 80 cm de long, ramenez une extrémité, et tressez les 2 parties. Déposez cette tresse dans la tranchée et écartez légèrement le tressage.

10 A l'aide de papier aluminium, façonnez des boules en forme d'œuf, placez-les dans le tressage pour le maintenir écarté pendant la levée de la pâte.

11 **Dorure :**

Battez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez-en la tresse.

Parsemez de graines de sésame. Laissez lever une nouvelle fois la pâte jusqu'à ce qu'elle augmente visiblement de volume.

12 Enfourner et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

13 Faites glisser la feuille de cuisson sur une grille et laissez refroidir.

14 Retirez les œufs en aluminium, remplacez par des œufs peints ou des œufs en chocolat.