



## **BRIOCHE TRESSEE**

**500g farine – 1 sachet de levure de boulangerie ou 16grs de levure fraîche – 1 pincée de sel – 80g sucre semoule – 1 càs de sucre vanillé – 2 jaunes d’oeufs – 100g de beurre – 1/4l lait entier tiède - + 1 jaune d’oeuf pour dorer –**

**Mettre dans le robot muni du crochet, la farine, la levure émietée. Faire une fontaine, y ajouter (sans qu’ils se touchent) le sel, les sucres, les jaunes et le beurre coupé en morceaux. Mettre en marche. Mélanger puis verser le lait. Laisser tourner jusqu’à ce que la pâte soit élastique. Arrêter le robot. Recouvrir le bol d’un film alimentaire. Laisser doubler de volume. Au bout de ce temps, remettre le robot en marche. Laisser tourner 5 minutes. Verser la pâte sur le plan de travail. La partager en 3. Façonner chacun en rouleau. Tresser. Poser sur la plaque à pâtisserie recouverte d’une feuille de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180°. Laisser lever ½ heure. Dorer au pinceau. Cuire 35 à 40minutes.**