Tresse au beurre

-

Pour 1 tresse
Préparation : 165 min
Cuisson : 40 à 45 min
Ingrédients

Levain

- 20 g de levure
- 1 dl de lait tiède
- 1 cuill. à soupe de farine

Pâte

- 5 dl de lait tiède
- 80 g de beurre
- 20 g de sel
- 1 kg de farine fleur

Préparation

Levain

Faire dissoudre la levure dans le lait.
Ajouter la farine jusqu'à consistance d'une pâte à crêpe épaisse.
Déposer dans une terrine, couvrir d'un linge.
Laisser lever 2 heures dans un endroit chaud.

Pâte

Ajouter tous les autres ingrédients au levain.
Bien pétrir en faisant pénétrer l'air.
Taper la pâte plusieurs fois sur le plan de travail.
Couvrir et laisser lever dans un endroit tiède environ 1 heure et 30 min.
Façonner trois rouleaux de pâte et tresser.
Laisser lever 30 min au frais.
Dorer à l’œuf et cuire 40 à 45 min à 210° C.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.