



Recette de la pâte à tresse de l'Ecole Professionnelle de Montreux

Ingrédients :

- 120 g de lait
- 25 g de levure fraîche en cube
- 6 g de sel
- 300 g de farine T 400 (blanche ou autre)
- 40 g de beurre
- 10 g de sucre
- 50 g d'œuf (1 pièce)

Peser les ingrédients précisément. Ranger le beurre au réfrigérateur.

Mélanger les ingrédients dans le pétrin pendant 5 minutes en première vitesse.

Pétrir la pâte 5 à 10 minutes en 2^{ème} vitesse selon le pétrin utilisé.

Lorsque la pâte est lisse et élastique, incorporer le beurre froid et pétrir en 1^{ère} vitesse.

Finir de pétrir en 2^{ème} vitesse pendant 5 minutes environ. La pâte finie doit avoir une température entre 22 et 24 degrés.

Laisser reposer la pâte couverte d'un plastique pendant 40 minutes.

Peser des morceaux de pâte de 35 g.

Façonner la tresse.

Laisser lever environ 30 minutes.

Dorer à l'œuf une première fois et ranger au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Dorer une deuxième fois et enfourner dans un four à 180-200 degrés. Cuire 20 à 25 minutes.

Ouvrir légèrement la porte du four les 5 dernières minutes de cuisson pour former la croûte.