

TRESSE DE LEVURE



Ingrédients :

- 500 g de farine
- 10 g de sucre
- 50 g de margarine
- un peu de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 7 g de levure chimique
- 350 ml de lait

Glaçage :

- 1 jaune d'oeuf

Préparation :

- Mettre la farine, le sucre, la margarine, le sel, le jaune d'oeuf, la levure chimique et le lait dans un bol et pétrir bien
- Laisser lever la pâte dans un bol à un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle soit deux fois plus grosse
- Couper la pâte en 3 portions égales et former 3 rouleaux
- La longueur d'un rouleau doit être d'environ 45 à 50 cm
- Tressage d'une tresse à partir des trois rouleaux
- Placer la tresse dans le moule du four en silicone

Glaçage : Battre l'oeuf avec une fourchette & tartiner la tresse avec une brosse

Cuire à feu élevé pendant 7 min., puis à feu réduit pendant 25 min.

