

Le dimanche est souvent l'occasion pour manger un bon petit dèj', se faire plaisir avec des viennoiseries ou des crêpes maisons!

Pour moi, cela a aussi été l'occasion de faire un test plus poussé sur mon nouvel ami : le robot de cuisine!

J'ai donc testé la fonction pétrissage pour notre plus grand plaisir...



La recette pour 12 tresses briochés:

- 500g de farine de blé
- 180g de lait
- 15g de levure de boulanger (en cube)
- 2 oeufs + 1 jaune
- 10g de sel
- 60g de sucre
- 100g de beurre mou (à T°C ambiante)
- confiture d'orange
- pralin

Délayer la levure dans le lait tiédi et laisser reposer 10 min.

Verser le lait (+levure) dans la cuve du robot. Ajouter la farine, le sel, le sucre et les oeufs.

Mélanger quelques instants afin d'amalgamer le mélange puis pétrir pendant 10 à 15 min.
Ajouter si nécessaire un peu de lait selon la consistance de la pâte.
Couper le beurre ramolli en morceaux et l'ajouter dans la cuve.
Continuer à pétrir afin d'incorporer parfaitement le beurre à la pâte.
La pâte ainsi obtenue doit être lisse, élastique et non collante.
Mettre celle-ci dans un plat recouvert d'un linge humide et laisser lever pendant 1 heure dans un endroit chaud (four à 40°C par exemple).
Rabattre la pâte (sans la pétrir) puis l'entreposer au réfrigérateur pendant 30min.
La ressortir puis la découper en 12 petites boules.
Étaler chaque morceau de pâte avec un rouleau à pâtisserie puis pratiquer des entailles (cf. photo). Déposer 1 cuillère de confiture à l'orange sur la partie centrale.
Refermer les branches de la tresse sur elles-même.
Laisser lever à nouveau 1 heure à température ambiante.
Badigeonner de jaune d'oeuf puis saupoudrer de pralin.
Enfourner à 210°C pendant 12 min (ou jusqu'à coloration uniforme).

Astuces: ajouter le beurre ramolli à température ambiante!! surtout pas de beurre fondu!!

sinon vous n'arriverez pas à l'intégrer dans la pâte...

C'est une recette qui prend beaucoup de temps mais qui en vaut la peine...

D'une manière générale, la viennoiserie prend toujours beaucoup de temps!