

Tresse Briochée aux Abricots

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- LEVURE	9g
- FARINE À PAIN BLANC	500g
- SEL	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	80g
- ABRICOTS SÉCHÉS	15
- BEURRE	60g
- LAIT	350 ml
- OEUFS(S)	1
- SUCRE PERLÉ	2 c à soupe

Recette:

- Dans le bac de la machine à pain, placez la levure puis la farine, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, les abricots coupés en dés et le lait.
- Enclenchez la machine sur position NORMAL – DOUGH (confection d'une pâte) pour 2 h 20 min.
- Après ce temps, sortez le pâton et coupez-le en 3 parties égales. Étirez-les avec de la farine pour former 3 longs boudins. Formez ensuite le pain tressé et déposez-le sur une plaque allant au four sur un papier sulfurisé.
- Battez l'œuf puis badigeonnez le sommet de la tresse. Répartissez ensuite le sucre perlé sur la tresse en les enfonçant légèrement dans la pâte. Laissez encore pousser la pâte pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Avant d'enfourner, badigeonnez de nouveau le sommet de la tresse avec l'œuf battu.
- Enfournez pour 30-35 minutes.
- Après ce temps, coupez le four et laissez encore le pain tressé pendant 10 minutes dans le four fermé.
- Sortez ensuite la tresse et laissez complètement refroidir sur une grille avant de déguster.

