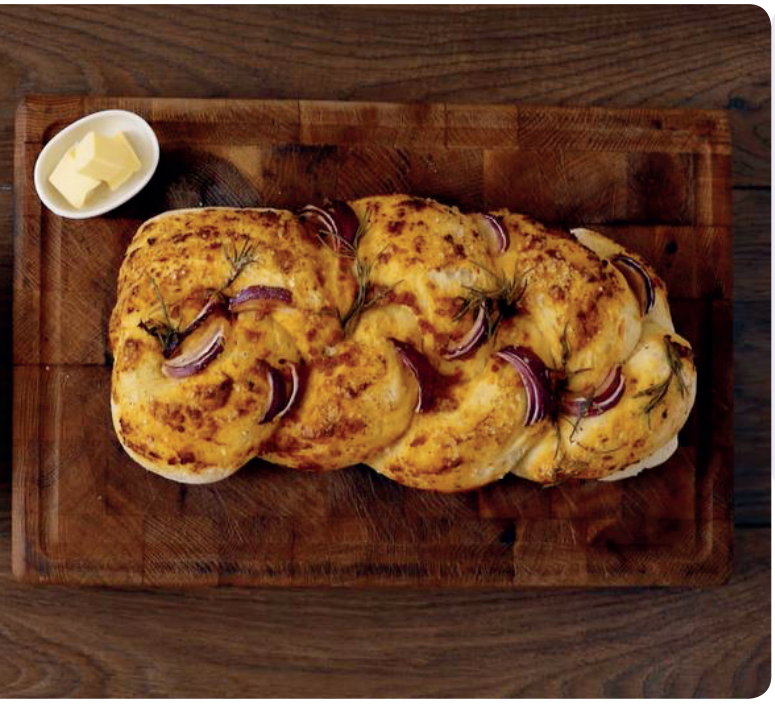
Pain tressé

Pour 1 grande tresse ou 4 petites • Difficile • Préparation 25 mn • Cuisson 25 mn • Pousse 50 mn



Ingrédients

- ✔ 290 mL d'eau chaude
- ✔ 200 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✔ 1 sachet de levure sèche (fourni avec la **Farine Loprofin**)
- ✔ Pincée de sel
- ✔ 3 g de sucre
- ✔ 500 g de **Farine Loprofin** et un peu plus pour saupoudrer le plan de travail
- ✔ 4 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Mettre de l'eau dans la lèchefrite (plat creux) du four et préchauffer le four à 220°C. Mettre l'eau, le **SNO-PRO Loprofin**, la levure, le sel et le sucre dans un saladier, mélanger puis laisser reposer pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter la **Farine Loprofin** et l'huile d'olive au mélange obtenu et battre pendant 2–3 minutes. Laisser la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.

Saupoudrer généreusement votre plan de travail de **Farine Loprofin**. Diviser le mélange en 3 morceaux égaux et étaler chacun d'eux pour en faire un rouleau de pâte (de 50 cm de long environ). Placer les branches l'une à côté de l'autre et commencer à les tresser :

- Prendre la branche de gauche et la croiser par-dessus celle du milieu.
- Prendre la branche de droite et la croiser par-dessus celle du milieu.
- Recommencer en croisant celle de gauche sur le centre, suivi de celle de droite sur le centre jusqu'à l'extrémité des branches.

Pincer les extrémités ensemble pour souder la tresse. Badigeonner d'huile d'olive et laisser reposer pendant 10 autres minutes.

Faites cuire au four pendant 20–25 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

ASTUCE *Toque Chef :*

Vous pouvez varier les garnitures sur ce pain. Étaler par exemple avant la cuisson, du pesto de tomates, des oignons rouges et du romarin et terminer par un bon filet d'huile d'olive.

Ce pain se congèle très bien à la sortie du four afin de garder toute sa souplesse.

Pour une portion soit 1/4 de tresse	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	581 kcal	0,51 g	17 mg	17 mg	5 mg	23 mg	20 mg	7 mg
			4/5 part	2/3 part	1/2 part	1/2 part	4/5 part	-

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.