# LA BRIOCHE TRESSÉE D'ALICE




Ingrédients :

• 500 g de farine
• 25 cl de lait
• 2 œufs (un pour la préparation et un pour la dorure)
• 20 g de levure de boulanger (1 sachet)
• 70 g de beurre à température ambiante
• 40 g de sucre Natsuc
• 2 cuil. à café de sel
• Fleur d'oranger

Préparation :

• Tamisez la farine dans un récipient, ajoutez-y le sel et le sucre, l'œuf, le lait et la levure en miettes.
• Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords. Ajoutez ensuite un peu de fleur d'oranger et le beurre à température ambiante et coupé en dés. Pétrir à nouveau pour incorporer le beurre mais pas trop longtemps pour ne pas "réchauffer" la pâte.
• Laissez reposer la pâte à brioche 1h à température ambiante, elle doit doubler de volume. Rabaissez la pâte pour chasser l'air et laissez-la à nouveau reposer mais cette fois au frais (au réfrigérateur par exemple) pendant 1 nuit (ou 8-10h). Ce temps de repos est nécessaire pour que la pâte prenne de la "force".
• Découpez la pâte en 3 patons et laisser-les reposer 15 min à température ambiante. Formez ensuite 3 boudins de 60-70 cm de long. Façonnez une natte avec les 3 boudins et déposez la brioche sur une plaque recouverte de papier cuisson.
• Laissez reposer la brioche de 1h à 1h30 à température ambiante puis dorez-la au pinceau avec l'œuf battu.
• Préchauffez le four à 170-175°C (th 5-6) et enfournez la brioche durant 25 à 30 minutes.