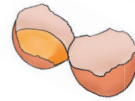


Une tresse pour le petit-déjeuner ou le goûter

Ingrédients:

- **500 g** de farine bise ou aux céréales
ou **400 g** de farine sans gluten et **100 g** de farine de riz (version sans gluten)
- **1 c. à café** de sel
- **3 dl** de lait
ou **250 ml** de lait (version sans gluten)
- **20 g** de levure de boulanger en poudre ou de levure fraîche
- **50 g** de beurre
- **1 œuf**



Préparation:

- Dans un saladier, mélanger la farine et le sel puis faire une fontaine au centre.
- Faire tiédir le lait, délayer la levure et verser dans la fontaine.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange lait et levure.
- Battre l'œuf, réserver une partie et verser le reste dans la préparation.
- Pétrir le mélange, jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et élastique.
- Si la pâte colle trop aux doigts, ajouter un peu de farine.
- Former une boule. Recouvrir le saladier d'un linge humide et laisser doubler de volume à température ambiante.
- Après **1h30 à 2h**, préchauffer le four à **200 °C** et pétrir à nouveau la pâte.
- Couper le paton en **3**, former **3** brins et réaliser la tresse.
- Laisser reposer encore **15 min** puis dorer la tresse avec le restant d'œuf battu.
- Cuire environ **45 min** au four ou **35 min** (version sans gluten).
- On peut tester la cuisson en tapotant en dessous de la tresse. Elle doit sonner "creux".

