

pain Brioché tréssé "Hallat"



Ingrédients (8 personnes):
pour en faire 4 grandes de 400gr.
10g de Sel
30g de sucre
42g de levure boulangère
10cl d'huile
30cl d'eau
2 œufs
900g de farine

Préparation:

- mélanger l'huile, l'eau, sel, sucre et les œufs
- ajouter la farine et mélanger pendant environ 5mn.
- Ajouter la levure et mélanger de nouveau pendant 2mn.
- Laissez reposer votre pâte 15mn.
- A ce stade votre pâte pèse 1,500kg. +/-
- Couper 12 morceaux de 100gr. et 2 autres de 150gr.
- Former des boules.
- Voici l'étape la plus importante pour former des tresses, allonger 4 boules pour former des petites baguettes de la même longueur et épaisseur
- Former une croix.
- Ramener la tige de droite vers la gauche et sur la tige du bas
- ramener la tige de gauche sur la droite dessus la tige de droite
- Prendre la tige du haut et la ramener vers le bas
- ramener celle du bas vers le haut
- Recommencer l'opération jusqu'à la fin et appuyer les bouts pour les souder ensemble.
- Les poser sur une plaque de cuisson et les badigeonnés d'oeuf et les laisser pousser.
- Après 45min. à 1h voir + selon la pièce si elle est plus fraîche.
- Badigeonnés d'oeuf et y saupoudrer de sésame sur 2, et de pavot sur les 2 autres.
- Enfournier 15 à 20min. après avoir chauffer votre four à 180°