Pain tressé

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 sachet de levure déshydratée
1 cuillère à soupe de sucre
300 ml d’eau (tiède)
800 grammes de farine de froment (+ un peu)
2 cuillerées à thé de sel
2 œufs (séparés)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide

Méthode de préparation

1. **Mélangez la levure, le sucre et 60 ml d’eau tiède. Laissez reposer pendant 5 minutes à température ambiante.**

2. **Entre-temps, mélangez la farine et le sel dans un grand récipient. Creusez un puits au centre et ajoutez les jaunes d’œufs, l’huile, le mélange à la levure et le reste de l’eau. Mélangez à la main ou à la fourchette jusqu’à l’obtention d’une boule. Pétrissez-la à la main sur le plan de travail que vous aurez préalablement parsemé de farine. Continuez à pétrir jusqu’à ce que la pâte soit bien souple. Reversez-la dans le récipient et couvrez-le d’un linge propre. Laissez lever la pâte pendant au moins 1 heure ou jusqu’à ce qu’elle double de volume. Pétrissez la pâte et laissez-la lever pendant 1 à 2 heures supplémentaires, jusqu’à ce qu’elle ait à nouveau doublé de volume.**

3. **Divisez la pâte en 3 parts. Faites-en trois longs boudins de 35 cm. Roulez-les sur un plan de travail fariné. Joignez et pressez les extrémités des 3 boudins et formez une tresse. Disposez le pain sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-le de la moitié des blancs d’œufs. Laissez gonfler pendant une heure. Badigeonnez le pain avec le reste des blancs d’œufs et enfournez-le dans un four préchauffé à 180 °C pour une cuisson de 25 minutes.**