

RECETTE

« TCHEUREG »

POUR 35 TRESSES

INGREDIENTS :

- 2kg de farine
- 450g sucre
- 5 œufs + 2 œufs pour dorer
- 250g beurre
- 100ml d'huile
- 350ml lait tiède
- 350ml d'eau tiède
- 2 cubes de levure de boulanger fraîche
- Option : 2 à 3 cuillères à café de mahleb



PREPARATION :

Préparer les différents ingrédients au préalable sur la table pour simplifier les différentes étapes par la suite.

- Préparer le levain : Émietter les 2 cubes de levure de boulanger avec les 350ml d'eau tiède
- Faire fondre le beurre, tiédir le lait et peser le sucre et l'huile

Chaque étape impliquera un élément liquide + 500g farine. La pâte colle pendant les 3 premières étapes puis prend la bonne texture lorsque le beurre et l'huile sont ajoutés à la fin.

ÉTAPE 1 :

- Mélanger les 5 œufs avec 450g sucre
- Rajouter 500g farine et mélanger



ÉTAPE 2 :

- Ajouter le levain préalablement préparé et 500g farine
- Mélanger



ÉTAPE 3 :

- Ajouter 350ml de lait tiède et 500g farine
- Mélanger



ÉTAPE 4 :

- Ajouter les 250g de beurre fondu, les 100ml d'huile et 500g de farine
- Si vous avez du mahleb (épice), en rajouter 2 à 3 cuillères à café (possible de remplacer par de la fleur d'oranger)
- Mélanger



REPOS :

Mettre un torchon propre sur votre bassine et laisser lever la pâte 2 à 3h.



TRESSAGE :

- Faire des pâtons de 35g à 40g.
- Faire des boudins avec les pâtons
- Tresser en fermant le haut et le bas et disposer sur la plaque



DORER, GARNIR, CUIRE

- Dorer avec un jaune d'œuf
- Mettre du sésame, du sucre perlé ou des pépites de chocolat dessus
- Bien espacer sur la plaque de cuisson car la brioche lève
- Cuire 15 minutes à 180°C

Bonne dégustation !

S'il y en a trop, n'hésitez pas à en congeler dès que les brioches sont froides. Puis quand vous en avez envie, 3 minutes au micro-ondes et elles sont prêtes à déguster 😊

