



TRESSE AU BEURRE OVO



PRÉPARATION TRESSE AU BEURRE OVO

INGRÉDIENTS

Pâte

500 g	de farine, plus un peu à saupoudrer
100 g	de sucre
10 g	de levure sèche
¾ cc	de sel
2 œufs (L),	à température ambiante
120 ml	d'eau chaude
100 g	de beurre en dés, à température ambiante

Garniture

300 g	d'Ovomaltine Crunchy Cream
100 g	de noisettes concassées
100 g	d'Ovomaltine Chocolat haché

PRÉPARATION

1. Mettre la farine, le sucre, la levure et le sel dans le saladier d'un robot de cuisine avec un crochet pétrisseur. Mélanger à vitesse réduite jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien combinés.
2. Ajouter les œufs et l'eau chaude et mélanger pendant environ 2-3 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Ajouter peu à peu le beurre coupé en dés et continuer à mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.
4. Pétrir la pâte encore 5 minutes à vitesse réduite jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique et qu'elle se détache des bords du saladier.
5. Placer la pâte dans un grand saladier légèrement huilé, couvrir et laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur, ou à température ambiante pendant environ 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Pendant ce temps, faire griller les noisettes sans matière grasse dans une poêle.
7. Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée pour obtenir un rectangle d'env. 40 x 50 cm.
8. Répartir uniformément l'Ovomaltine Crunchy Cream sur la pâte en laissant un bord d'env. 1 cm tout autour.
9. Parsemer de noisettes hachées et d'Ovomaltine Chocolat.
10. Badigeonner les bords de la pâte avec un peu d'eau.
11. Rouler la pâte dans la longueur. Couper le rouleau en deux dans le sens de la longueur et tresser les brins en gardant les faces coupées vers le haut.
12. Former une couronne avec la pâte tressée et la déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
13. Couvrir la tresse et la laisser lever à nouveau env. 30 minutes.
14. Préchauffer le four à 180 °C. Réduire ensuite la température à 170 °C et faire cuire la tresse dans la partie inférieure du four pendant env. 35 minutes.
15. Sortir la tresse au beurre du four et la laisser refroidir un peu. La laisser ensuite complètement refroidir sur une grille.
16. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.