



Pain tressé de Pâques

avec Alpro soya Drink Original

Préparation

1. Placez la farine, la levure sèche et le sel dans un bol. Faites un puits au centre. Réchauffez l'Alpro soya Drink Original jusqu'à ce qu'il soit tiède et versez-le dans le puits. Ajoutez 2 œufs, l'Alpro soya Cuisine, le miel et l'huile de tournesol. Mélangez les ingrédients humidifiés dans le puits, puis incorporez le reste progressivement à la farine. La pâte ne doit pas être collante. Si nécessaire, ajoutez de la farine ou de l'Alpro soya Drink Original en plus.
2. Pétrissez la pâte pendant 10 minutes sur une surface enfarinée jusqu'à ce qu'elle soit lisse et bien élastique. Placez la pâte dans un bol préalablement graissé et laissez-la lever pendant une heure dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
3. Divisez la pâte en 2 portions. Façonnez un boudin avec chacune des portions. Tressez les deux boudins, fermez les extrémités et formez un cercle. Placez-les sur une feuille de papier cuisson préalablement graissée.
4. Faites cuire 2 œufs pendant 6 minutes et laissez-les refroidir. Mettez les œufs au centre de la pâte, couvrez avec un essuie propre et laissez la pâte lever jusqu'à ce qu'elle double de volume à nouveau.
5. Préchauffez le four à 220 °C. Badigeonnez la pâte avec le dernier œuf et laissez cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé.
6. Réduisez la température du four à 190 °C et laissez cuire la miche pendant 30 minutes supplémentaires (couvrez le pain d'une feuille d'aluminium si le dessus est trop roussi). Tapotez le dessous du pain pour savoir s'il est cuit : si le pain sonne creux, c'est qu'il est prêt. Retirez le pain de Pâques du four et laissez-le refroidir sur une grille.



4 pièces



2h

Ingrédients

- Pour une miche :
- 150 ml d'Alpro soya Drink Original
- 75 ml d'Alpro soya Cuisine
- 700 g de farine
- 7 g de levure sèche
- 1 pincée de sel
- 5 œufs
- 2 c. à s. de miel
- 10 cl d'huile de tournesol

À base de

Original



Soya Cuisine

