

LE PAIN EN ROSACE

(EN PÂTE A TRESSE, PAR EXEMPLE)

Diviser la pâte (500 gr de farine) en 10 morceaux.

Former des petits boudins avec 8 d'entre eux, les aplatir légèrement, enrôler en colimaçons et poser dans les alvéoles du moule en rosace.

Façonner un gros colimaçon avec les 2 morceaux restants et le poser au centre.

Dorer un jaune d'œuf battu avec un peu d'eau au moment de glisser au four, quand la pâte a levé.



Le Moulin de la Vaux vous souhaite un bon appétit !