



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

Tsoureki

Ingrédients

1 t. de lait
4 ½ à 5 ½ t. de farine, diviser
¾ t. de sucre
1 ½ cuill. à table de levure
3 œufs et 1 jaune d'œuf
1 cuill. à thé de sel
½ t. de beurre ramolli
2 cuill. à table de jus d'orange
2 cuill. à thé de zeste d'orange
2 cuill. à thé de vanille
3 à 5 œufs teints pour la décoration

Préparation

Faire chauffer le lait, puis y ajouter la levure et le sucre. Laisser de côté jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Y ajouter au fouet 1 ½ tasse de farine. Laisser le tout dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce que le mélange ait des bulles (approx. ½ heure). Y ajouter ensuite les trois œufs, un à la fois, et bien incorporer. Ajouter une autre tasse de farine, le zeste d'orange et le sel. Encore une fois, bien mélanger. Incorporer le beurre ramolli, la vanille et le jus d'orange. Bien mélanger, puis graduellement, y incorporer suffisamment du reste de farine pour créer une pâte molle et collante. Pétrir pour que la pâte soit lisse.

Graisser un bol et y déposer la pâte. Couvrir d'une pellicule plastique ou d'un linge à vaisselle propre, et laisser la pâte lever dans un endroit sans courant d'air, jusqu'à ce qu'elle double de volume (approx. 1 ½ heure). Préchauffer le four à 400 °F et recouvrir de papier sulfurisé une grande plaque.

Diviser la pâte en trois boules, rouler chaque boule en une longue bande, tresser les trois bandes, puis arrondir la tresse pour former un anneau. Déposer les œufs teints, côté large ou lourd vers le bas, sur la tresse, à intervalles réguliers autour de l'anneau. Placer le pain sur une plaque de cuisson.

Mélanger le jaune d'œuf à 1 cuillère à table d'eau, badigeonner ce mélange sur le pain. Cuire le pain pendant 15 minutes. Baisser la température du four à 350 °F et cuire à nouveau pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Retirer le pain du four et laisser refroidir pendant 5 minutes, puis le déposer sur une grille pour le laisser refroidir complètement.