Brioche tressée de Noël (Zopf) : recette pas à pas pour réussir

Père Noël

Brioche tressée de Noël (Zopf)

À Noël, la magie opère dans chaque foyer et la cuisine devient le théâtre de véritables contes gourmands. Parmi les douceurs qui accompagnent cette période extraordinaire, la brioche tressée de Noël, ou Zopf, se distingue telle une couronne dorée, aussi belle à regarder que savoureuse à partager. Aujourd'hui, embarquons ensemble pour une aventure gourmande, étape par étape, et découvrons comment cette brioche moelleuse s'invite sur vos tables pour éveiller les papilles et réchauffer les cœurs.

Recette De Brioche Tressée De Noël (Zopf)

Sous sa croûte brillante se cache une mie aérienne et parfumée, comme un nuage sucré venu tout droit du pays du Père Noël. Réaliser cette brioche n'est pas réservé aux experts : petits et grands peuvent mettre la main à la pâte afin que la magie de Noël se glisse jusque dans leur petit-déjeuner !

Les ingrédients nécessaires

Voici la liste des ingrédients pour confectionner une Zopf dorée à souhait :

• 500 g de farine

• 80 g de sucre

• 1 sachet de levure boulangère sèche

• 250 ml de lait tiède

• 1 œuf + 1 jaune pour la dorure

• 80 g de beurre mou

• 1 pincée de sel

• Zestes d'orange (facultatif)

• Perles de sucre ou amandes effilées pour la déco

Réalisation : pas à pas comme les lutins du Père Noël

Suivez ces instructions pour que votre brioche prenne vie sous vos mains, comme par enchantement :

• Délayer la levure dans le lait tiède puis laisser reposer 5 minutes.

• Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et les zestes d'orange.

• Faire un puits, ajouter l'œuf entier et le mélange lait-levure.

• Pétrir pour obtenir une pâte souple, puis incorporer le beurre mou petit à petit.

• Continuer de pétrir 10 min. Recouvrir d'un torchon et laisser lever environ 1h, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

• Dégazer la pâte, la diviser en 3 parts égales et former 3 longs boudins.

• Tresser délicatement les brins pour former une magnifique tresse dorée.

• Disposer la brioche sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser lever à nouveau 40 minutes.

• Badigeonner au pinceau de jaune d'œuf, parsemer de perles de sucre ou d'amandes effilées.

• Enfourner 25 minutes à 180°C, jusqu'à ce que la brioche soit joliment dorée.

Un tableau pour bien s'organiser

Tableau récapitulatif

Étape	Temps estimé	Astuce
Pétrissage	10 min	Utiliser le bout des doigts pour plus de moelleux
Repos (1ère pousse)	1 h	Placer dans un endroit tiède (près du radiateur ou du four
Tressage	5 min	Astuce : démarrer par le centre pour une tresse régulière
Repos (2e pousse)	40 min	Couvrir d'un torchon humide
Cuisson	25 min	Surveiller la dorure

Astuce : Des variantes pour encore plus de magie

Pour une note encore plus festive, glissez dans la pâte quelques pépites de chocolat, ou remplacez le lait par du lait végétal pour une version sans lactose. La brioche tressée peut aussi se transformer en sapin de noël en tressant plusieurs petites brioches ensemble !

Et si tu veux varier les plaisirs au petit-déjeuner, découvre la brioche aux raisins pour le petit-déjeuner de Noël… une autre façon de réinventer la tradition !

Les gourmandises de Noël sont aussi une opportunité de partir à la découverte de nouvelles saveurs traditionnelles d'autres régions, comme les petites brioches en forme de bonhomme typiques de l'est de la France. Réaliser des manalas alsaciens permet de compléter le buffet gourmand de la période des fêtes et d'apporter une touche régionale à vos fêtes de fin d'année.

Brioche tressée de Noël (Zopf) : recette pas à pas

Quand la brioche tressée sort du four, elle embaume la maison comme un secret sucré soufflé par le Père Noël lui-même. Sa mie tendre, nid douillet pour le beurre et la confiture, évoque la neige fraîchement tombée dans le jardin du Pôle Nord. D'ailleurs, "Partager une brioche de Noël, c'est offrir un bout de magie à chaque bouchée."

Préparez de jolies serviettes, rassemblez la famille, et laissez-vous porter par l'esprit de Noël !

FAQ – Les questions magiques sur la brioche tressée de Noël

Voici les réponses aux questions les plus posées pour réussir votre brioche tressée de Noël (Zopf) !

Comment conserver la brioche tressée de Noël ?

Il suffit de l'envelopper dans un torchon propre ou de la placer dans une boîte hermétique à température ambiante, pour garder son moelleux pendant deux jours. Pour la garder plus longtemps, on peut la congeler tranchée.

Puis-je préparer la pâte la veille ?

Oui ! Il est possible de laisser la pâte lever doucement au réfrigérateur durant la nuit. Le lendemain matin, façonnez, laissez lever à température ambiante puis faites cuire.

Que faire si ma brioche ne lève pas ?

Assurez-vous que la levure n'est pas périmée et que le lait était bien tiède (et non chaud). Une pièce trop froide peut aussi ralentir la pousse : choisissez un endroit tiède.

Peut-on ajouter des raisins ou d'autres fruits secs ?

Bien sûr ! Intégrer des raisins secs, des pépites de chocolat ou même des morceaux de fruits confits donne à la brioche une saveur encore plus festive.

Comment faire une tresse parfaite ?

Prenez votre temps, roulez délicatement chaque brin et tressez sans trop serrer. Un départ par le centre puis vers les extrémités donne un joli résultat régulier.

Quand vient le petit matin de Noël, rien n'égale le bonheur de savourer une part de brioche tressée encore tiède, que l'on tartine de confiture ou de miel tandis que le sapin scintille dans le salon. Pour accompagner ce moment précieux, invitez la douceur du chocolat chaud ou d'un jus d'orange pressé, et laissez votre imagination étoiler votre petit-déjeuner. Qui sait, peut-être que le Père Noël en personne viendra vous en chiper une tranche ?