

Pain « couronne d'épines »



Recette traduite du site [catholicicing](http://catholicicing.com)

Ingrédients nécessaires

- Pâte à pain (votre recette préférée ou une boîte de marque Pillsbury)
- Bâtons de bretzel
- 1 œuf

Faites votre recette de pâte à pain préférée.



Séparez-la en 3 morceaux égaux et roulez-la en 3 rouleaux.

Tressez la pâte ensemble et formez un cercle.



Pincez ensemble le début et la fin.

Ne vous inquiétez pas, cela n'a pas besoin d'être parfait !

Batte un œuf et badigeonnez le dessus du pain. Cuire selon les instructions de la pâte.

Une fois que tout est cuit, insérer le bretzel dans le pain partout pour être les « épines ». Insérez-les sous différents angles. Ils entreront facilement dans le pain alors qu'il est encore chaud.

