



That's Amore!



BRIOCHE ROULÉE AU POTIMARRON, CANNELLE ET RAISINS SECS

A savoir : j'ai préparé la pâte la veille au soir et j'ai terminé la brioche le lendemain matin. Pour obtenir 150gr de purée de potimarron, cuisez 250gr de potimarron sans peau, coupez en cubes, 15 à 20 minutes à la vapeur. Cette brioche se conserve 2 jours dans une boîte hermétique.



Ingrédients : 80ml de lait, 20gr de cassonade, 150gr de purée de potimarron bien écrasée, 1 oeuf, 1 c. à café bombée de levure de boulanger, 300gr de farine de blé T45, 30gr de beurre mou coupé en dés, 1 c. à café rase de sel fin, 20gr de beurre fondu, 1 c. à soupe de cassonade, cannelle en poudre, raisins secs, lait. Pour le glaçage : 50gr de sucre glace tamisé, 1 c. à soupe de lait.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine et le sel, puis ajoutez la cassonade, le lait, la purée de potimarron, l'oeuf et la levure. Travaillez les ingrédients environ une minute, puis ajoutez le beurre mou et travaillez la pâte 5 minutes : à ce moment la pâte reste collante, mais une fois reposée elle se travaille facilement. Filmez le bol et laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur. La pâte doit doubler de volume.

Farinez légèrement un plan de travail, puis déposez la pâte dessus et abaissez-la en un rectangle ni trop fin ni trop épais. Faites fondre le beurre, puis étalez-le au pinceau sur le rectangle.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Saupoudrez de cassonade et de cannelle en poudre, selon votre goût. Enfin, ajoutez quelques raisins secs. Roulez la pâte en un boudin, sur la longueur. Découpez 8 tronçons et déposez-les dans un moule beurré, sans trop les serrer. Couvrez d'un film alimentaire et laissez lever pendant environ 1h00 à 1h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°C. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez délicatement la brioche gonflée de lait et enfourner 20 à 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez le glaçage : mélangez le sucre glace et le lait. A la sortie du four, versez sur la brioche et laissez-la refroidir avant de la déguster.