

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHETTES A LA RICOTTA



Pour 12 briochettes
Préparation : 30 min
Repos : 3h30
Cuisson : 20 min

Ingrédients du levain :

- 10 g de levure boulanger
- 30 ml d'eau tiède
- 50 g de farine
- 10 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 25 g de sucre semoule
- 80 g de ricotta
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf
- 10 ml de lait tiède
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cuillère à café de sel
- Sucre perlé pour la décoration

Préparation :

On commence par préparer un levain :

Dans un saladier, effritez la levure dans l'eau tiède. Ajoutez la farine, le sucre et le jaune d'oeuf, mélanger le tout à l'aide d'une spatule en bois, couvrir le saladier d'un film alimentaire et laissez lever pendant une heure dans un endroit tiède (éviter les endroits à courant d'air, j'ai mis mon saladier juste à côté d'un radiateur)

Dans un saladier, mettez la farine, faites un puits mettez-y la ricotta, l'oeuf, le, sel, le sucre et le levain. Mélangez le tout avec la main où utilisez votre robot puissance 2, ajoutez petit à petit le lait tiède. Commencez à pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et moelleuse (au moins 10 min). Vous allez trouver que la pâte est assez molle et qui colle un peu, c'est normal.

Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h30 à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a doublé de volume,

pétrissez-la à nouveau pendant 3 min, confectionnez 10 petites boules de la même épaisseur que vous disposez dans des caissettes en papier ou moule à muffins. Laissez Reposer pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les briochettes de jaune d'oeuf battu et saupoudrez de sucre perlé. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 min.

www.paprikas.fr