

Brioche au potimarron et aux épices

Pour 8 brioches

250g de farine de blé

300g de farine d'épeautre

65g de sucre

235g de purée de potimarron

1 cuil à café de cannelle en poudre

1 cuil à café de mélange pour pain d'épices

50ml de lait tiède

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

2 œufs

100g de beurre

Pâte à brioche: Faites tiédir le lait au micro-onde puis délayez-y la levure.

Versez la farine dans la cuve du robot, ajoutez le sucre, le sel, la purée de potimarron les œufs, les épices et le mélange lait-levure. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes puis augmentez la vitesse tout en incorporant le beurre morceaux par morceaux. Quand la pâte est de nouveau lisse et homogène, stoppez le pétrissage, formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez lever pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume (attention si il fait chaud ce temps de pousse sera raccourci).

Dégazez la pâte sur un plan de travail fariné en l'aplatissant délicatement avec la paume de la main, reformez une boule et laissez-la reposer 15 minutes sous un torchon humide.

Coupez la pâte en 8 morceaux de même taille et poids (environ hein on n'est pas à 10g prêt!!) façonnez des boules de pâtes puis ficellez-les un peu comme des paupiettes avec de la ficelle alimentaire sans serrer (j'ai mis ma ficelle a double pour qu'elle soit un peu plus épaisse) déposez vos brioches sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, couvrez d'un torchon humide et laissez lever pendant 45 minutes à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°C puis enfournez les brioches pour 20 minutes de cuisson environ (selon votre four).

