***Brioche roulée au curcuma et confiture d'abricot***

***Ingrédients***

*375g de farine*

*18g de levure fraîche de boulanger*

*50g de sucre*

*1 œuf*

*150ml de lait tiède*

*60g  de beurre*

*1 cuil à café rase de sel*

2 cuil à café rases de curcuma en poudre

3 cuil à soupe de confiture d'abricot

*1 œuf battu pour la dorure*

Emiettez la levure fraîche et délayez-la dans le lait tiède.

Faites fondre le beurre, versez le dans le bol du robot et ajoutez-y le lait tiède. Versez par-dessus la farine, le curcuma, le sucre, le sel et l’œuf.

Lancez le pétrissage et poursuivez-le pendant 8 à 10 minutes, la pâte doit former une boule lisse et souple et se décoller de la paroi du bol. Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer sous un torchon humide à température ambiante pendant 30 minutes, elle va alors doubler de volume.

Passé ce premier temps de pousse, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large. Etalez la confiture sur la pâte en laissant les bords libre sur 2cm environ.

Roulez la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un long boudin que vous entaillerez toujours dans le sens de la longueur. Vous obtenez alors deux boudins que vous enroulerez l'un avec l'autre pour obtenir une spirale double. Formez alors une couronne, déposez-la sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson et laissez pousser à température ambiante sous un torchon humide pendant 30 minutes à1 heure selon la température.

Préchauffez le four à 220°C.

A l’aide d’un pinceau dorez la brioche à l’œuf battu et enfournez à 220°C pendant 20-25 minutes selon votre four.