

Brioche à la pate douce

Service : 8 brioches

Source : <https://www.kurashiru.com/recipes/d1a97274-d0fb-4011-8007-a61fae2b7d41>

Ingrédients

Pâte :

- 200g farine T45 (farine faible)
- 50g farine T65 (farine forte)
- 20g de sucre
- 3g de levure instantaté
- 3g de sel
- 1/2 oeuf battu
- 120ml d'eau tiède

Crème :

- 300g de patate douce
- 70g de beurre
- 70ml de crème liquide (30% matière grasse)
- 30g de sucre

Préparation

1. Mettre tout les ingrédients de la pâte à brioche dans un saladier et mélanger les.
2. Pétrir jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse.
3. Faire lever 30min à 40°C pour que le pétrin double de volume.
4. Pendant ce temps, couper la patate douce en rondelle de 1cm, les mettre dans un récipient couvert de papier absorbant et d'un film plastique. Passer 5min au micro-onde à 600W.
5. Mixer la patate douce pour la réduire en purée avec un robot.
6. Ajouter le reste des ingrédients de la crème et mixer à nouveau.
7. Dégaser le pétrin et le diviser en 8 boules, laisser poser pendant 10min.
8. Étaler les boules de pétrin en un rectangle de 10cm de large. Ajouter la crème sur une moitié et replier. Découper 4 fentes sur la longueur sans découper les extrémités. Tordre 3 fois et enrouler sur soit même.

9. Faire lever 10min à 40°C puis 10min à température ambiante, pendant ce temps préchauffer le four à 180°C.
 10. Cuire pendant 13min jusqu'à ce que ce soit doré.
-

Révision #1

Créé 28 mai 2024 10:17:17 par blacksponge

Mis à jour 28 mai 2024 13:39:54 par blacksponge