

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Brioche à la betterave

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Pause : 3 h

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

500 g de farine
10 cl de lait tiède
70 g de sucre
1 œuf
50 g de beurre ramolli
200 g de betterave cuite
20 g de levure boulangère fraîche
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 cuillère à café de sel
1 œuf battu pour la dorure
1 cuillère à soupe de flocons d'avoine

Préparation :

Coupez la betterave en morceaux et mixez-la jusqu'à l'obtention d'une purée.

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure que vous avez préalablement mélangé avec le lait juste tiède.

Ajoutez le sucre, le sel, la purée de betterave, l'œuf, le beurre ramolli et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez le tout avec votre main. Vous allez obtenir une pâte collante et c'est normal.

Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme (ne vous inquiétez pas si la pâte colle toujours car après la levée, elle sera plus malléable).

Pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter. Et si vous avez un robot n'hésitez pas à l'utiliser. Laissez le robot mélanger le tout pendant 5 minutes en 1ère vitesse puis en 2ème vitesse pour commencer le pétrissage.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la doubler de volume pendant 2 heures à l'abri des courants d'air.

Lorsque la pâte a doublé de volume, la déposez sur votre plan de travail légèrement fariné, dégazez en appuyant dessus.

Faites 8 pâtons du même poids (il suffit de peser votre pâte et avec le poids obtenu vous le divisez par 8 pour obtenir le poids d'un pâton)

Déposez les pâtons dans un grand moule à cake ou 2 petits moules à cake ou dans un moule à gâteau rond.

Laissez lever 1 heure dans un endroit à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°C.

Badigeonnez la brioche d'un œuf battu et saupoudrez-la de flocons d'avoine.

Enfournez la brioche pour 30 minutes de cuisson.

Après cuisson, démoulez votre brioche et laissez-la refroidir sur une grille.

Dégustez.