 **Brioche dorée**

 **Pour une grosse brioche**

**- 110 g de** [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)
**- 1 œuf**
**- ½ de càc de sel**
**- 500 g de farine T55**
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger** **ou 20 g de levure fraîche**
**- ½ càc de cannelle en poudre**
**- 200 g de purée de potiron**
**- 70 g de sucre**
**- confiture de cerises noires**
**- lait pour dorer**

**Un moule à cake de 30 cm de long tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**

Couper le potimarron, enlever les graines et le peler. Faire cuire les morceaux à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égoutter puis réduire en purée. En prélever 200g.
Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), le lait, l'œuf et le sel.
Couvrir de farine et y cacher la levure. Ajouter la cannelle, la purée de potimarron et le sucre.
Lancer le programme "pâte". À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer.
L'étaler en un rectangle de la largeur du moule, sur une épaisseur de 1 cm.
Étaler la confiture sur toute la surface. Rouler la brioche.
Déposer la brioche dans le moule, la jointure en dessous.
Couvrir et laisser lever à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.
Badigeonner la brioche avec un peu de lait.
Enfourner pour 40 minutes environ.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.