

Bolle tærte med blommer

Ingrédients

- 13g frisk gær
- 100g lunet sødmælk
- 325g mel
- 70g sukker
- 5g salt
- 2 æg
- 100g smør
- 3 spiseskefulde hasselnøddemel (eller mandel)
- 3 spiseskefulde muscovadosukker

Préparation

1. Sæsonen for blommer er ret kort, og det er virkelig ærgerligt givet alle de opskrifter, man kan lave med ;-) I år har jeg kastet mig over en "rustik" opskrift, en brioche tærte.
2. Det er en simpel og hurtig tærte at lave (i hvert fald, især hvis du har en robot, ellers vil det kræve lidt mere albuefedt!
3.), og du kan tilpasse den med de blommer, du ønsker.
4. Her har jeg brugt meget modne og saftige reines-claude.
5. Kort sagt, en dejlig blød brioche dej, lidt hasselnøddemel, mange gode blommer, og så er det klaret!
6. Ca.
7. 1, reines-claude 3 spiseskefulde hasselnøddemel (eller mandel) 3 spiseskefulde muscovadosukker Opskrift : Opløs gæren i den lune mælk og lad det hvile i 5 minutter.
8. I mellemtiden, bland mel, sukker og salt i skålen på robotten med dejkrogen.
9. Tilsæt mælken, derefter æggene et ad gangen.
10. Dæk dejen med et klæde og lad den hæve i ca.
11. 2 timer.
12. Efter hævningsen, tryk dejen ned (tryk på den for at få gassen ud), og rull den ud og læg den i den smurte ring (eller form) og dann en kant hele vejen rundt om tærten.
13. Drys dejen med hasselnøddemelet (det vil absorbere overskydende saft frigivet af blommerne under bagningen).
14. Skær blommerne over og fjern stenen, og læg dem på dejen, så tæt som muligt.
15. Lad dejen hæve igen i 30 minutter.
16. Forvarm ovnen til 170°C, og drys blommerne med muscovadosukker.
17. Bag din tærte i 30 minutter.