

Hefekuchen mit roten Früchten

Ingrédients

- 13 g frische Hefe
- 100 g Vollmilch
- 325 g Weizenmehl (oder Mehl T45)
- 70 g Zucker
- 5 g Salz
- 2 Eier
- 100 g Butter

Préparation

1. Die Rückkehr der Brioche-Torte!
2. Wenn Sie häufig hier vorbei schauen, wissen Sie sicher, dass ich Brioche-Torten sehr mag (Sie können bereits die mit Blaubeeren, die mit Reine-Claude, die mit Aprikosen und die mit Schokolade finden), also hier eine neue sommerliche und farbenfrohe Version mit roten Früchten.
3. Ich habe Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren verwendet, aber Sie können gerne eine Frucht entfernen, Brombeeren hinzufügen oder auch Kirschen. Die Basis ist ein klassischer Brioche-Teig, natürlich einfacher herzustellen, wenn Sie einen Roboter haben, aber er ist auch von Hand machbar.
4. Zum Dessert, zum Nachmittagskaffee, zum Frühstück - dieses Rezept wird alle Liebhaber von Brioche und Früchten begeistern!
5. Material: 28 cm Ring Küchenmaschine Zubereitungszeit: 30 Minuten + Ruhe, Aufgehen & 30 Minuten BackzeitFür eine Torte von 28 cm Durchmesser | 8 bis 10 Personen: Brioche-Teig: frische Hefe Vollmilch Weizenmehl (oder Mehl T45) Zucker Salz 2 Eier Butter Milch und zerbröckelte Hefe mischen.
6. Mit Mehl bedecken, dann Zucker, Salz und Eier hinzufügen.
7. Etwa 10 Minuten auf niedriger Geschwindigkeit kneten, der Teig muss homogen werden und sich von den Rändern der Schüssel lösen.
8. Dann die in kleinen Stücken geschnittene Butter hinzufügen und erneut etwa 10 Minuten kneten, der Teig muss glatt, elastisch und sollte sich von den Rändern der Schüssel lösen.
9. Eine Kugel formen, dann mindestens 2 bis 3 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren.
10. Ring ausrollen.
11. Lassen Sie ihn eine halbe Stunde bei Raumtemperatur aufgehen, dann mit ein wenig Mandelpulver bestreuen.
12. Mit Früchten bedecken, indem Sie sie leicht in den Teig drücken (ich habe ein paar beiseite gelegt, um sie nach dem Backen hinzuzufügen).
13. Dann in den auf 180°C vorgeheizten Ofen für etwa 25 bis 30 Minuten backen.
14. Abkühlen lassen, dann mit etwas Puderzucker bestreuen, frische Früchte hinzufügen und genießen!