

Brio a tarto kun prunoj

Ingrédients

- 13g da fre a fermento
- 100g da varmigita plena lakto
- 325g da faruno
- 70g da sukero
- 5g da salo
- 2 ovojn
- 100g da butero
- 3 kuleroj da nutpudro (a migdalpudro)
- 3 kuleroj da brun akado

Préparation

1. La sezono de prunoj estas sufi e mallonga, kaj tio estas beda rinde, konsiderante iujn receptojn, kiujn oni povas fari kun ;-). i-jare, mi lan is en recepton « rustikan », brioche-piron.
2. Estas simpla kaj rapida piro fari (fine, precipe se vi havas roboton, alie tio postulos iom pli da oleo de kubuto!
3.), kaj vi povas adapti in kun la prunoj, kiujn vi volas.
4. i tie, mi uzis tre maturajn kaj suculentajn rejnklodojn.
5. En resumo, bona brioche-pasto, iom da nutpudro, multaj bonaj prunoj, kaj la afero estas farita!
6. Dilu la fermenton en la varmigita lakto kaj lasu in ripozi dum 5 minutoj.
7. Dum tiu tempo, miksu la farunon, la sukeron kaj la salon en la bolon de la roboto kun la hakilo.
8. Aldonu la lakton, poste la ovojn unu post unu.
9. Amu dum irka 15 minutoj, poste enmetu iom post iom la buteron tran itan en malgrandajn pecojn.
10. Da rigu amadon is vi havas paston, kiu aparti as de la muroj de la bolo, kaj kiu ne klejpas al la fingroj.
11. Kovru la paston per tuko kaj lasu la paston levi i dum irka 2 horoj.
12. Post la levado, degazu la paston (premu in por eligi la gason), poste disvastigu in kaj metu in en la buteritan ringon (a la formon) formante bordon irka la piro.
13. Spritu la paston per la nutpudro (i sorbos la superfluon de suko liberigita de la prunoj dum bakado).
14. Tran u la prunojn en du kaj forigu la tonojn, poste metu ilin sur la paston, kunpremante ilin por meti la plej eblan kvanton.
15. Lasu la paston levi i denove dum 30 minutoj.
16. Anta varmigu la fornon je 170°C, poste spritu la prunojn per la brun akado.
17. Enmetu vian piron dum 30 minutoj.