

Tarta brioche de ciruelas

Ingrédients

- 13g de levadura fresca
- 100g de leche entera tibia
- 325g de harina
- 70g de azúcar
- 5g de sal
- 2 huevos
- 100g de mantequilla
- 3 cucharadas de polvo de avellana (o de almendra)
- 3 cucharadas de azúcar moreno

Préparation

1. La temporada de ciruelas es bastante corta, y es una pena dado todas las recetas que se pueden hacer con ;-)
Este año, me lancé a hacer una receta "rústica", una tarta de brioche.
2. Es una tarta simple y rápida de hacer (bueno, sobre todo si tienes un robot, ¡sino te va a requerir un poco más de esfuerzo!
3.), y puedes adaptarla con las ciruelas que quieras.
4. Aquí, utilicé reinas-claudas bien maduras y jugosas.
5. En resumen, una masa de brioche bien esponjosa, un poco de polvo de avellana, muchas buenas ciruelas, ¡y listo!
6. Diluye la levadura en la leche tibia y deja reposar durante 5 minutos.
7. Mientras tanto, mezcla la harina, el azúcar y la sal en el bol del robot equipado con el gancho.
8. Agrega la leche, luego los huevos uno a uno.
9. Amasa durante unos 15 minutos, luego incorpora poco a poco la mantequilla cortada en pequeños trozos.
10. Sigue amasando hasta obtener una masa que se despegue de las paredes del bol y que no se pegue a los dedos.
11. Cubre la masa con un paño y deja que la masa leve durante aproximadamente 2 horas.
12. Después del levado, desgasifica la masa (presiona sobre ella para que salga el gas), luego estírala y colócala en el molde engrasado (o el molde) formando un borde alrededor de la tarta.
13. Espolvorea la masa con el polvo de avellana (absorberá el exceso de jugo liberado por las ciruelas durante la cocción).
14. Corta las ciruelas por la mitad y quítales el hueso, luego colócalas sobre la masa apretándolas para poner la mayor cantidad posible.
15. Deja que la masa leve nuevamente durante 30 minutos.
16. Precalienta el horno a 170°C, luego espolvorea las ciruelas con el azúcar moreno.
17. Hornea tu tarta durante 30 minutos.