

Focaccia de tarta de manzana

Ingrédients

- 100g de azúcar granulada
- 25g de azúcar moreno
- 50g de mantequilla salada
- 185g de mantequilla
- 200g de leche entera
- 15g de levadura fresca
- 500g de harina T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 5 manzanas (aproximadamente 700-750g una vez peladas y sin semillas)
- 50g de azúcar granulada
- 50g de mantequilla salada
- 200g de leche entera
- 15g de levadura fresca
- 500g de harina T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 50g de azúcar
- 160g de mantequilla
- 25g de mantequilla
- 20g de azúcar moreno

Préparation

1. El otoño, en mi casa, siempre evoca el olor de la brioche, de la canela y de las manzanas.
2. Este año he querido reunir todo eso en una nueva receta, una brioche con manzanas caramelizadas al estilo foccacia; una gran bandeja para compartir en el desayuno o en la merienda, con un cappuccino o una taza de té para completar todo.
3. Si la envuelves bien con film transparente, la brioche se conserva muy bien varios días, solo hay que calentarla unos segundos en el microondas, pero también puedes reducir las cantidades y dividir la receta por la mitad.
4. Para esta receta he utilizado mi mejor aliado en la cocina, mi Cooking Chef de Kenwood.
5. Se encargó del amasado y de la fermentación de la masa, del corte y de la cocción de las manzanas caramelizadas.
6. Con el código FLAVIE tienes 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef.
7. En esta receta he utilizado el accesorio para brunoise (es uno de los que más uso junto con la batidora termo resistente, el mini picador y el laminador).
8. Con el mismo código (FLAVIE) también tienes un 20% de descuento en todos los accesorios (compatibles también con otros robots Kenwood) / colaboración comercial.

9. Lista de la compra: 5 manzanas de azúcar granulada de azúcar moreno de mantequilla salada de mantequilla Una cucharada de extracto de vainilla Opcional: un poco de canela en polvo de leche entera de levadura fresca de harina T45 2 huevos de sal Tiempo de preparación: 50 minutos + mínimo 2 horas de reposo + 25 minutos de cocción Para una gran bandeja de aproximadamente 40x30cm: Los dados de manzana caramelizada: 5 manzanas (aproximadamente 700- una vez peladas y sin semillas) de azúcar granulada de mantequilla salada Una cucharada de extracto de vainilla Opcional: un poco de canela en polvo Pela las manzanas y córtalas en dados (he utilizado el accesorio para brunoise de mi cooking chef).
10. Sofríe las manzanas removiendo regularmente con el azúcar, la mantequilla, la vainilla y la canela (si usas un cooking chef, puedes hacerlo en la cubeta a una temperatura de alrededor de 120°C y mezclar cada 30 segundos) hasta que las manzanas estén tiernas y caramelizadas.
11. Deja enfriar.
12. La brioche: de leche entera de levadura fresca de harina T45 2 huevos de sal de azúcar de mantequilla En el fondo de la cubeta equipada con el gancho, mezcla la levadura desmenuzada y la leche.
13. Cubre con la harina, luego añade los huevos, el azúcar y la sal.
14. Amasa durante aproximadamente 10-15 minutos a baja velocidad, la masa debe ser lisa y despegarse de las paredes de la cubeta.
15. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa de nuevo a velocidad 2-3 hasta que la masa esté bien lisa y elástica.
16. La fermentación y la cocción: de mantequilla de azúcar moreno Opcional: canela en polvo Si usas el cooking chef, utiliza el programa de fermentación del robot para hacer que la masa fermente durante 1 hora.
17. De lo contrario, cubre el bol y deja que la masa duplique su volumen (aproximadamente 1h30 según la temperatura en tu casa).
18. Luego, extiende la masa en una gran bandeja previamente engrasada.
19. Deja que suba de nuevo durante aproximadamente 1 hora.
20. Luego, como para una foccacia, hunde tus dedos en la masa para hacer agujeros, luego cubre con las manzanas caramelizadas presionándolas ligeramente en la brioche.
21. Añade la mantequilla cortada en pequeños dados y luego espolvorea con el azúcar moreno (y la canela si lo deseas).
22. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 25 minutos.
23. Deja enfriar y luego corta en cuadrados y ¡disfruta!