

Tarta brioche con frutos rojos

Ingrédients

- 13g de levadura fresca
- 100g de leche entera
- 325g de harina de fuerza (o harina T45)
- 70g de azúcar
- 5g de sal
- 2 huevos
- 100g de mantequilla

Préparation

1. ¡El regreso de la tarta de brioche!
2. Si vienes por aquí a menudo, debes saber que me encantan las tartas de brioche (ya puedes encontrar la de arándanos, la de reina claudie, la de albaricoques y la de chocolate), así que aquí tienes una nueva versión veraniega y colorida, con frutas rojas.
3. He usado fresas, frambuesas, arándanos, grosellas negras, grosellas rojas pero puedes quitar una fruta, agregar moras o incluso cerezas. La base es un brioche clásico, por supuesto más fácil de hacer si tienes un robot pero también se puede hacer a mano.
4. En el postre, el almuerzo, el desayuno, ¡esta receta deleitará a todos los amantes del brioche y las frutas!
5. Material: Círculo de 28cm Robot de cocina Tiempo de preparación: 30 minutos + reposo, fermentación & 30 minutos de cocción Para una tarta de 28cm de diámetro | 8 a 10 personas: Masa de brioche: de levadura fresca de leche entera de harina de fuerza (o harina T45) de azúcar de sal 2 huevos de mantequilla Mezcla la leche y la levadura desmenuzada.
6. Cubre con la harina, luego agrega el azúcar, la sal y los huevos.
7. Amasa durante unos 10 minutos a baja velocidad, la masa debe volverse homogénea y despegarse de las paredes del bol.
8. Añade luego la mantequilla cortada en trozos pequeños, y vuelve a amasar durante unos 10 minutos, la masa debe quedar lisa, elástica y despegarse de las paredes del bol.
9. Forma una bola, luego colócala en el refrigerador por mínimo 2 a 3 horas, mejor una noche.
10. Montaje & cocción: Polvo de almendra QS de frutas rojas (he usado alrededor de de frambuesas, de fresas, de grosellas rojas, de arándanos y de grosellas negras) Extiende la masa de brioche en el círculo engrasado.
11. Déjala fermentar media hora a temperatura ambiente, luego espolvorea con un poco de polvo de almendra.
12. Cubre con las frutas, incrustándolas ligeramente en la masa (he guardado algunas para agregar después de la cocción).
13. Luego, hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 25 a 30 minutos.
14. Deja enfriar, luego espolvorea con un poco de azúcar glas, agrega algunas frutas frescas y ¡disfruta!