

Kue brioche dengan plum

Ingrédients

- 13g ragi segar
- 100g susu penuh hangat
- 325g tepung
- 70g gula
- 5g garam
- 2 telur
- 100g mentega
- 3 sendok makan bubuk hazelnut (atau almond)
- 3 sendok makan gula merah

Préparation

1. Musim plum cukup singkat, dan itu sangat disayangkan mengingat semua resep yang bisa dibuat dengan ;-)
Tahun ini, saya mencoba resep "rustik", sebuah tart brioche.
2. Ini adalah tart yang sederhana dan cepat dibuat (setidaknya, terutama jika Anda memiliki robot, jika tidak, itu akan membutuhkan sedikit lebih banyak usaha!
3.), dan Anda bisa menyesuakannya dengan plum yang Anda inginkan.
4. Di sini, saya menggunakan reines-claudes yang sangat matang dan berair.
5. Singkatnya, adonan brioche yang lembut, sedikit bubuk hazelnut, banyak plum yang baik, dan semuanya siap!
6. Sementara itu, campurkan tepung, gula, dan garam dalam mangkuk robot yang dilengkapi dengan pengaduk.
7. Tambahkan susu, lalu telur satu per satu.
8. Uleni selama sekitar 15 menit, lalu masukkan mentega yang dipotong kecil-kecil sedikit demi sedikit.
9. Terus uleni sampai adonan terlepas dari dinding mangkuk dan tidak lengket di jari.
10. Tutupi adonan dengan kain dan biarkan adonan mengembang selama sekitar 2 jam.
11. Setelah mengembang, tekan adonan (tekan untuk mengeluarkan gas), lalu giling dan letakkan di dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega (atau cetakan) dengan membentuk pinggiran di sekitar tart.
12. Taburi adonan dengan bubuk hazelnut (ini akan menyerap kelebihan jus yang dikeluarkan oleh plum selama pemanggangan).
13. Potong plum menjadi dua dan buang bijinya, lalu letakkan di atas adonan dengan rapat agar bisa muat sebanyak mungkin.
14. Biarkan adonan mengembang lagi selama 30 menit.
15. Panaskan oven pada suhu 170°C, lalu taburi plum dengan gula merah.
16. Panggang tart Anda selama 30 menit.