

Tart brioche aprikot

Ingrédients

- 13g ragi segar
- 100g susu utuh
- 325g tepung terigu (atau tepung T45)
- 70g gula
- 5g garam
- 2 telur
- 100g mentega
- 1kg aprikot

Préparation

1. Setelah versi plum dan versi coklat, inilah tart brioche dengan aprikot.
2. Ini adalah resep yang sangat mudah jika Anda memiliki mixer, tentu saja dapat dilakukan tanpa tetapi Anda akan membutuhkan lebih banyak tenaga Adonan brioche yang lembut, sedikit bubuk almond untuk menyerap kelembaban buah saat dimasak, banyak aprikot yang enak, dan selesai!
3. Peralatan: Mixer adonan Gulung kayu Lempengan berlubang Lingkaran 28cm Waktu persiapan: 30 menit + mengembang, istirahat & 30 menit memasak Untuk satu tart dengan diameter 28cm | 8 hingga 10 orang:
Adonan brioche: ragi segar susu utuh tepung terigu (atau tepung T45) gula garam 2 telur mentega Campurkan susu dan ragi yang sudah dihancurkan.
4. Tutup dengan tepung, lalu tambahkan gula, garam, dan telur.
5. Aduk adonan selama sekitar 10 menit dengan kecepatan rendah, adonan harus menjadi homogen dan terlepas dari dinding mangkuk.
6. Kemudian tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil, dan aduk kembali selama sekitar 10 menit, adonan harus licin, elastis, dan terlepas dari dinding mangkuk.
7. Biarkan adonan mengembang selama 30 menit pada suhu ruangan, kemudian masukkan ke dalam kulkas semalaman (atau setidaknya 2 jam jika tidak memungkinkan).
8. Pemasangan & pemanggangan: Bubuk almond aprikot Sedikit mentega dan gula Gulung adonan dan masukkan dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega yang diletakkan di atas loyang yang ditutupi kertas roti.
9. Biarkan mengembang selama 30 menit, kemudian taburi bubuk almond.
10. Kemudian, potong aprikot menjadi dua dan tata di atas brioche.
11. Tambahkan potongan kecil mentega dan taburi gula.
12. Masukkan tart ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 30 menit.
13. Biarkan dingin, lalu nikmati!