

Tart brioche dengan buah beri merah

Ingrédients

- 13g ragi segar
- 100g susu full cream
- 325g tepung roti (atau tepung T45)
- 70g gula
- 5g garam
- 2 telur
- 100g mentega

Préparation

1. Kembalinya pai brioche!
2. Jika Anda sering datang ke sini, Anda pasti tahu bahwa saya sangat menyukai pai brioche (Anda sudah dapat menemukan pai blueberry, pai reine-claude, pai aprikot dan pai cokelat), jadi inilah versi baru yang cerah dan berwarna untuk musim panas, dengan buah-buahan merah.
3. Saya menggunakan stroberi, raspberry, blueberry, blackcurrant, kismis tapi Anda bebas untuk menghilangkan satu buah, menambahkan blackberry atau bahkan ceri. Dasarannya adalah brioche klasik, tentu saja lebih mudah dibuat jika Anda memiliki mixer tetapi juga dapat dibuat dengan tangan.
4. Untuk makanan penutup, camilan, sarapan, resep ini akan memuaskan semua pecinta brioche dan buah!
5. Peralatan: Lingkaran 28cm Mixer kue Waktu persiapan: 30 menit + istirahat, proofing & 30 menit pemanggangan Untuk satu pai diameter 28cm | untuk 8 hingga 10 orang: Adonan brioche: ragi segar susu full cream tepung roti (atau tepung T45) gula garam 2 telur mentega Campurkan susu dan ragi yang sudah dihancurkan.
6. Taburkan dengan tepung, lalu tambahkan gula, garam, dan telur.
7. Uleni selama sekitar 10 menit dengan kecepatan rendah, adonan harus menjadi halus dan terlepas dari dinding mangkuk.
8. Tambahkan kemudian mentega yang sudah dipotong-potong kecil, dan uleni lagi selama sekitar 10 menit, adonan harus halus, elastis, dan terlepas dari dinding mangkuk.
9. Bentuk menjadi bola, kemudian tempatkan di lemari es minimal 2 hingga 3 jam, atau lebih baik semalam.
10. Penyusunan & pemanggangan: Bubuk almond QS buah merah (saya menggunakan sekitar raspberry, stroberi, kismis, blueberry dan blackcurrant) Giling adonan brioche di dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega.
11. Biarkan naik selama setengah jam pada suhu ruangan, kemudian taburi dengan sedikit bubuk almond.
12. Tutup dengan buah-buahan, tekan sedikit ke dalam adonan (saya menyisakan beberapa untuk ditambahkan setelah pemanggangan).
13. Kemudian, panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 25 hingga 30 menit.
14. Biarkan dingin, kemudian taburi dengan sedikit gula halus, tambahkan beberapa buah segar dan nikmati!