

Torta brioche alle prugne

Ingrédients

- 13g di lievito fresco
- 100g di latte intero tiepido
- 325g di farina
- 70g di zucchero
- 5g di sale
- 2 uova
- 100g di burro
- 3 cucchiaini di polvere di nocciole (o di mandorle)
- 3 cucchiaini di zucchero di canna

Préparation

1. La stagione delle prugne è piuttosto breve, e questo è davvero un peccato dato tutte le ricette che si possono fare con ;-) Quest'anno, mi sono lanciata in una ricetta « rustica », una torta brioche.
2. È una torta semplice e veloce da fare (insomma, soprattutto se avete un robot, altrimenti vi richiederà un po' più di olio di gomito!
3.), e potete adattarla con le prugne che volete.
4. Qui, ho usato delle regine-claude ben mature e succose.
5. In breve, una pasta brioche ben soffice, un po' di polvere di nocciole, molte buone prugne, e il gioco è fatto!
6. Diluite il lievito nel latte tiepido e lasciate riposare per 5 minuti.
7. Nel frattempo, mescolate la farina, lo zucchero e il sale nella ciotola del robot munito di gancio.
8. Aggiungete il latte, poi le uova una alla volta.
9. Impastate per circa 15 minuti, poi incorporate poco a poco il burro tagliato a pezzetti.
10. Continuate a impastare fino ad avere un impasto che si stacca dalle pareti della ciotola e che non appiccica alle dita.
11. Coprire l'impasto con un panno e lasciate lievitare per circa 2 ore.
12. Dopo la lievitazione, sgonfiate l'impasto (premete sopra per far uscire l'aria), poi stendetelo e posizionatele nel cerchio imburrato (o nello stampo) formando un bordo tutto intorno alla torta.
13. Cospargete l'impasto con la polvere di nocciole (assorbirà il surplus di succo rilasciato dalle prugne durante la cottura).
14. Tagliate le prugne a metà e denocciolatele, poi adagiatele sull'impasto stringendole in modo da metterne il più possibile.
15. Lasciate nuovamente lievitare l'impasto per 30 minuti.
16. Preriscaldate il forno a 170°C, poi cospargete le prugne con lo zucchero di canna.
17. Infornate la vostra torta per 30 minuti.