

Focaccia di mele

Ingrédients

- 100g di zucchero semolato
- 25g di zucchero di canna
- 50g di burro salato
- 185g di burro
- 200g di latte intero
- 15g di lievito fresco
- 500g di farina T45
- 2 uova
- 10g di sale
- 5 mele (circa 700-750g una volta sbucciate e denocciolate)
- 50g di zucchero semolato
- 50g di burro salato
- 200g di latte intero
- 15g di lievito fresco
- 500g di farina T45
- 2 uova
- 10g di sale
- 50g di zucchero
- 160g di burro
- 25g di burro
- 20g di zucchero di canna

Préparation

1. L'autunno, per me, evoca sempre l'odore della brioche, della cannella e delle mele.
2. Quest'anno ho voluto riunire tutto questo in una nuova ricetta, una brioche con mele caramellate in stile focaccia; una grande teglia da condividere a colazione o merenda, con un cappuccino o una tazza di tè per completare il tutto.
3. Se la avvolgete bene con della pellicola trasparente, la brioche si conserva molto bene per diversi giorni, basta riscaldarla per qualche secondo nel microonde, ma potete anche ridurre le quantità e dividere la ricetta per due.
4. Per questa ricetta ho utilizzato il mio miglior alleato in cucina, il mio Cooking Chef di Kenwood.
5. Si è occupato dell' impasto e della lievitazione della pasta, del taglio e della cottura delle mele caramellate.
6. Con il codice FLAVIE avete 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef.
7. In questa ricetta ho utilizzato l'accessorio per brunoise (fa parte di quelli che utilizzo di più insieme al frullatore termoresistente, al mini tritatutto e al laminatoio).
8. Con lo stesso codice (FLAVIE) avete anche il 20% di sconto su tutti gli accessori (compatibili anche con altri robot Kenwood) / collaborazione commerciale.

9. Lista della spesa : 5 mele di zucchero semolato di zucchero di canna di burro salato di burro Un cucchiaino di estratto di vaniglia Facoltativo: un po' di cannella in polvere di latte intero di lievito fresco di farina T45 2 uova di sale Tempo di preparazione : 50 minuti + minimo 2 ore di riposo + 25 minuti di cottura Per una grande teglia di circa 40x30cm : 1 cubetti di mele caramellate : 5 mele (circa 700- una volta sbucciate e denocciolate) di zucchero semolato di burro salato Un cucchiaino di estratto di vaniglia Facoltativo: un po' di cannella in polvere Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti (ho utilizzato l'accessorio per brunoise del mio cooking chef).
10. Fateli rosolare mescolando regolarmente con lo zucchero, il burro, la vaniglia e la cannella (se usate un cooking chef, potete farlo nella ciotola a una temperatura di circa 120°C e mescolare ogni 30 secondi) fino ad avere delle mele tenere e caramellate.
11. Lasciate raffreddare.
12. La brioche : di latte intero di lievito fresco di farina T45 2 uova di sale di zucchero di burro Nel fondo della ciotola munita di gancio, mescolate il lievito sbriciolato e il latte.
13. Coprite con la farina, poi aggiungete le uova, lo zucchero e il sale.
14. Impastate per circa 10-15 minuti a bassa velocità, l'impasto deve essere liscio e staccarsi dalle pareti della ciotola.
15. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente a velocità 2-3 fino a quando l'impasto non è ben liscio ed elastico.
16. La lievitazione e la cottura : di burro di zucchero di canna Facoltativo: cannella in polvere Se utilizzate il cooking chef, usate il programma di lievitazione del robot per far lievitare l'impasto per 1 ora.
17. Altrimenti, coprite la ciotola e lasciate lievitare l'impasto fino a raddoppiare di volume (circa 1h30 a seconda della temperatura in casa).
18. Poi, stendete l'impasto in una grande teglia precedentemente imburrata.
19. Lasciate lievitare nuovamente per circa 1 ora.
20. Poi, come per una focaccia, premete le dita dentro per fare dei buchi, poi coprite con le mele caramellate spingendole leggermente nella brioche.
21. Aggiungete il burro tagliato a cubetti e poi spolverate con lo zucchero di canna (e la cannella se volete).
22. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per circa 25 minuti di cottura.
23. Lasciate intiepidire poi tagliate a quadrati e gustate!