

Torta brioche alle albicocche

Ingrédients

- 13g di lievito fresco
- 100g di latte intero
- 325g di farina di grano (o farina T45)
- 70g di zucchero
- 5g di sale
- 2 uova
- 100g di burro
- 1 kg di albicocche

Préparation

1. Dopo la versione prugna e la versione cioccolato, ecco la torta brioche alle albicocche.
2. È una ricetta davvero facile se hai un robot, ovviamente è possibile farla anche senza, ma avrai bisogno di più olio di gomito. Una pasta brioche morbida, un po' di polvere di mandorle per assorbire l'umidità della frutta durante la cottura, tante buone albicocche ed è fatta!
3. Attrezzatura: Robot da cucina Mattarello Teglia perforata Cerchio da 28 cm Tempo di preparazione: 30 minuti + riposo, lievitazione & 30 minuti di cottura Per una torta di 28 cm di diametro | 8 a 10 persone:
Impasto brioche: di lievito fresco di latte intero di farina di grano (o farina T45) di zucchero di sale 2 uova di burro Mescolare il latte e il lievito sbriciolato.
4. Coprire con la farina, quindi aggiungere lo zucchero, il sale e le uova.
5. Impastare per circa 10 minuti a bassa velocità, l'impasto deve diventare omogeneo e staccarsi dai lati della ciotola.
6. Aggiungere quindi il burro tagliato a piccoli pezzi e impastare nuovamente per circa 10 minuti, l'impasto deve essere liscio, elastico e staccarsi dai lati della ciotola.
7. Lasciar lievitare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, quindi metterlo in frigorifero per una notte (o almeno 2 ore).
8. Montaggio & cottura: Polvere di mandorle di albicocche Un po' di burro e zucchero Stendere l'impasto e metterlo in un cerchio imburrito posto su una teglia rivestita di carta da forno.
9. Lasciarlo lievitare per 30 minuti, quindi cospargerlo di polvere di mandorle.
10. Successivamente, tagliare le albicocche a metà e disporle sulla brioche.
11. Aggiungere piccoli pezzi di burro e cospargere di zucchero.
12. Infornare la torta nel forno preriscaldato a 170°C per 30 minuti.
13. Lasciare raffreddare, quindi gustare!