

Torta brioche ai frutti di bosco

Ingrédients

- 13g di lievito fresco
- 100g di latte intero
- 325g di farina di tipo 0 (o farina T45)
- 70g di zucchero
- 5g di sale
- 2 uova
- 100g di burro

Préparation

1. Il ritorno della torta brioche!
2. Se venite spesso da queste parti, saprete che mi piacciono molto le torte brioche (potete già trovare quella ai mirtilli, quella alla regina claudie, quella alle albicocche e quella al cioccolato), quindi ecco una nuova versione estiva e colorata, ai frutti rossi.
3. Ho usato fragole, lamponi, mirtilli, ribes nero, ribes rosso ma siete liberi di togliere un frutto, aggiungere more o anche ciliegie. La base è una brioche classica, naturalmente più facile da realizzare se avete un robot, ma è possibile farla anche a mano.
4. Per dessert, merenda o colazione, questa ricetta delizierà tutti gli amanti della brioche e della frutta!
5. Materiale: Cerchio di 28cm Robot da cucina Tempo di preparazione: 30 minuti + riposo, lievitazione & 30 minuti di cottura Per una torta di 28cm di diametro | 8 a 10 persone: Pasta brioche: di lievito fresco di latte intero di farina di tipo 0 (o farina T45) di zucchero di sale 2 uova di burro Mescolate il latte e il lievito sbriciolato.
6. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, il sale e le uova.
7. Impastate per circa 10 minuti a bassa velocità, l'impasto deve diventare omogeneo e staccarsi dalle pareti della ciotola.
8. Aggiungete quindi il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente per circa 10 minuti, l'impasto deve risultare liscio, elastico e staccarsi dalle pareti della ciotola.
9. Formate una palla, quindi mettetela in frigorifero per almeno 2 o 3 ore, meglio se tutta la notte.
10. Assemblaggio e cottura: Farina di mandorle QS di frutti rossi (ho usato circa di lamponi, di fragole, di ribes rosso, di mirtilli e di ribes nero) Stendete la pasta brioche nel cerchio imburrito.
11. Lasciatela lievitare per mezz'ora a temperatura ambiente, poi spolverate con un po' di farina di mandorle.
12. Coprite con i frutti, affondandoli leggermente nell'impasto (ne ho conservato qualcuno da aggiungere dopo la cottura).
13. Poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 25-30 minuti.
14. Lasciate raffreddare, poi spolverate con un po' di zucchero a velo, aggiungete qualche frutto fresco e gustatevi!