

Brioche-taart met pruimen

Ingrédients

- 13g verse gist
- 100g volle melk, lauw
- 325g bloem
- 70g suiker
- 5g zout
- 2 eieren
- 100g boter
- 3 eetlepels hazelnootpoeder (of amandel)
- 3 eetlepels basterdsuiker

Préparation

1. Het pruimenseizoen is vrij kort, en dat is jammer gezien alle recepten die je ermee kunt maken ;-). Dit jaar heb ik me gewaagd aan een "rustiek" recept, een brioche-taart.
2. Het is een eenvoudige en snelle taart om te maken (tenzij je een robot hebt, anders kost het je wat meer spierkracht!).
3.), en je kunt het aanpassen met de pruimen die je wilt.
4. Hier heb ik goed rijpe en sappige reines-claudes gebruikt.
5. Kortom, een luchtig brioche-deeg, een beetje hazelnootpoeder, veel lekkere pruimen, en je bent klaar!
6. Los de gist op in de lauwe melk en laat 5 minuten rusten.
7. Ondertussen meng je de bloem, suiker en zout in de kom van de robot met de kneedhaak.
8. Voeg de melk toe, en daarna de eieren één voor één.
9. Kneed ongeveer 15 minuten, en voeg geleidelijk de in kleine stukjes gesneden boter toe.
10. Blijf kneden tot je een deeg hebt dat van de wanden van de kom loskomt en niet aan je vingers plakt.
11. Bedek het deeg met een doek en laat het deeg ongeveer 2 uur rijzen.
12. Na het rijzen, laat het deeg ontgassen (druk erop om de lucht eruit te laten), rol het uit en plaats het in de ingevette ring (of vorm) met een rand rondom de taart.
13. Bestrooi het deeg met hazelnootpoeder (dit zal het overvloedige sap dat door de pruimen tijdens het bakken vrijkomt absorberen).
14. Snijd de pruimen doormidden en ontpit ze, en leg ze op het deeg, zo dicht mogelijk tegen elkaar aan.
15. Laat het deeg opnieuw 30 minuten rijzen.
16. Verwarm de oven voor op 170°C, en bestrooi de pruimen met basterdsuiker.
17. Bak je taart 30 minuten in de oven.