

Drożdżowa tarta z morelami

Ingrédients

- 13g świeżych drożdży
- 100g pełnego mleka
- 325g mąki z glutenem (lub mąki T45)
- 70g cukru
- 5g soli
- 2 jajka
- 100g masła
- 1kg moreli

Préparation

1. Po wersji liwka i wersji czekoladowej, oto briochowa tarta z morelami.
2. To naprawdę łatwy przepis, jeśli masz robot kuchenny, oczywiście można go zrobić ręcznie, ale będzie potrzebowało trochę więcej siły. Miska ciasta brioche, trochę migdałowego proszku, aby wchłonąć tłuszcz owoców podczas pieczenia, dużo dobrych moreli i gotowe!
3. Sprząt: Robot kuchenny Walek do ciasta Blacha perforowana Koło o 28cm Czas przygotowania : 30 minut + odpoczynek, również 30 minut pieczenia Na tartę średnicy 28 cm | 8 do 10 osób : Ciasto brioche :
świeżych drożdży pełnego mleka mąki z glutenem (lub mąki T45) cukru soli 2 jajka masło Wymieszaj mleko z pokruszonymi drożdżami.
4. Przykryj miskę, następnie dodaj cukier, sól i jajka.
5. Ugniataj na maszynę przez około 10 minut, ciasto powinno stać się jednolite i odkleja się od ścianek miski.
6. Następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki i ugniataj ponownie przez około 10 minut, ciasto powinno być gładkie, elastyczne i odkleja się od ścianek miski.
7. Zostaw ciasto do wyrośnięcia na 30 minut w temperaturze pokojowej, a następnie umieść je w lodówce na noc (lub przynajmniej na odzinę).
8. Montaż i pieczenie : Proszek migdałowy moreli Trochę masła i cukru Rozwałkuj ciasto i umieść je w nasmarowanym masłem kole po obojczyku na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Zostaw do wyrośnięcia na 30 minut, a następnie posyp proszkiem migdałowym.
10. Następnie, pokrój morele na pół i umieść je na brioche.
11. Dodaj małe kawałki masła i posyp cukrem.
12. Wójtartło do piekarnika nagrzanego do 170°C na 30 minut.
13. Pozwól ostygnąć, a następnie delektuj się !