

Drożdżowa tarta z owocami jagodowymi

Ingrédients

- 13g świeżych drożdży
- 100g pełnego mleka
- 325g mąki pszennej (lub mąki typu T45)
- 70g cukru
- 5g soli
- 2 jajka
- 100g masła

Préparation

1. Powrót tarty drożdżowej!
2. Jeśli czesto bywasz w tych stronach, musisz wiedzieć, że bardzo lubi tę tartę drożdżową (można ją znaleźć też z borówkami, też zielonymi liwkami, też morelami i też czekoladą), więc oto nowa, letnia i kolorowa wersja z owocami czerwonymi.
3. Użyję truskawek, malin, borówek, czarnej porzeczki, czerwonej porzeczki, ale możesz swobodnie usunąć owoc, dodasz inny lub w ogóle nie. Podstawa jest klasyczna drożdżówka, oczywiście łatwiejsza do wykonania, jeśli masz robot kuchenny, ale można ją równie dobrze zrobić ręcznie.
4. Na deser, podwieczorek, śniadanie, ten przepis zadowoli wszystkich miłośników drożdżówki i owoców!
5. Wyposażenie: Obręcz o średnicy 28 cm Robot kuchenny Czas przygotowania: 30 minut + odpoczynek, również 30 minut pieczenia Dla tarty o średnicy 28 cm | 8 do 10 osób: Ciasto drożdżowe: świeżych drożdży pełnego mleka mąki pszennej (lub mąki typu T45) cukru soli 2 jajka masło Wymiesza mleko i pokruszone drożdże.
6. Przykryj miską, a następnie dodaj cukier, sól i jajka.
7. Ugniataj przez około 10 minut na wolnych obrotach, ciasto powinno stać się jednolite i odrywać się od ścianek miski.
8. Następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki i ponownie wyrabiaj przez około 10 minut, ciasto powinno być gładkie, elastyczne i odrywać się od ścianek miski.
9. Uformuj kulki, które umieścisz w lodówce na minimum 2 godziny, najlepiej na całą noc.
10. Rozwałkuj ciasto drożdżowe w natłuszczonej obręczy.
11. Pozostaw do wyrośnięcia na pół godziny w temperaturze pokojowej, a następnie posyp lekko migdałami w proszku.
12. Przykryj owocami, lekko wcisnij je w ciasto (kilka owoców zostawić do dodania po upieczeniu).
13. Następnie piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25 do 30 minut.
14. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie posyp trochę cukrem pudru, dodaj kilka świeżych owoców i delektuj się!