

Torta brioche de ameixas

Ingrédients

- 13g de fermento fresco
- 100g de leite integral morno
- 325g de farinha
- 70g de açúcar
- 5g de sal
- 2 ovos
- 100g de manteiga
- 3 colheres de sopa de farinha de avelã (ou de amêndoa)
- 3 colheres de sopa de açúcar mascavo

Préparation

1. A temporada de ameixas é bastante curta, e é uma pena, dado todas as receitas que podemos fazer com ;-)
Este ano, me aventurei em uma receita "rústica", uma torta brioche.
2. É uma torta simples e rápida de fazer (enfim, especialmente se você tiver um robô, caso contrário, vai exigir um pouco mais de esforço!
3.), e você pode adaptá-la com as ameixas que quiser.
4. Aqui, usei ameixas-rei bem maduras e succulentas.
5. Em resumo, uma massa brioche bem macia, um pouco de farinha de avelã, muitas boas ameixas, e está feito!
6. Dissolva o fermento no leite morno e deixe descansar por 5 minutos.
7. Enquanto isso, misture a farinha, o açúcar e o sal na tigela do robô equipado com o gancho.
8. Adicione o leite, depois os ovos um a um.
9. Amasse por cerca de 15 minutos, depois incorpore aos poucos a manteiga cortada em pequenos pedaços.
10. Continue a amassar até obter uma massa que se desprenda das paredes da tigela e que não grude nos dedos.
11. Cubra a massa com um pano e deixe a massa crescer por cerca de 2 horas.
12. Após o crescimento, desgasifique a massa (pressione-a para soltar o gás), depois abra-a e coloque-a no círculo untado (ou na forma) formando uma borda ao redor da torta.
13. Polvilhe a massa com a farinha de avelã (ela absorverá o excesso de suco liberado pelas ameixas durante o cozimento).
14. Corte as ameixas ao meio e retire os caroços, depois coloque-as sobre a massa apertando de forma a colocar o máximo possível.
15. Deixe a massa crescer novamente por 30 minutos.
16. Pré-aqueça o forno a 170°C, depois polvilhe as ameixas com o açúcar mascavo.
17. Asse sua torta por 30 minutos.