

Focaccia de torta de maçã

Ingrédients

- 100g de açúcar refinado
- 25g de açúcar mascavo
- 50g de manteiga salgada
- 185g de manteiga
- 200g de leite integral
- 15g de fermento fresco
- 500g de farinha T45
- 2 ovos
- 10g de sal
- 5 maçãs (cerca de 700-750g uma vez descascadas e sem sementes)
- 50g de açúcar refinado
- 50g de manteiga salgada
- 200g de leite integral
- 15g de fermento fresco
- 500g de farinha T45
- 2 ovos
- 10g de sal
- 50g de açúcar
- 160g de manteiga
- 25g de manteiga
- 20g de açúcar mascavo

Préparation

1. O outono, para mim, sempre evoca o cheiro de brioche, canela e maçãs.
2. Este ano, tive vontade de reunir tudo isso em uma nova receita, uma brioche com maçãs caramelizadas à moda foccacia; uma grande assadeira para compartilhar no café da manhã ou no lanche da tarde, com um cappuccino ou uma xícara de chá para completar.
3. Se você embalar bem com filme plástico, a brioche se conserva muito bem por vários dias, basta aquecê-la por alguns segundos no micro-ondas, mas você também pode diminuir as quantidades e dividir a receita pela metade.
4. Para esta receita, usei meu melhor aliado na cozinha, meu Cooking Chef da Kenwood.
5. Ele cuidou da massa e do crescimento da massa, do corte e do cozimento das maçãs caramelizadas.
6. Com o código FLAVIE, você ganha 3 acessórios à sua escolha para a compra de um cooking chef.
7. Nesta receita, usei o acessório para brunoise (ele faz parte dos que mais uso com o liquidificador térmico, o mini picador e o laminador).
8. Com o mesmo código (FLAVIE), você também tem 20% de desconto em todos os acessórios (compatíveis também com outros robôs Kenwood) / colaboração comercial.
9. Lista de compras: 5 maçãs de açúcar refinado de açúcar mascavo de manteiga salgada de

manteiga Uma colher de sopa de extrato de baunilha Opcional: um pouco de canela em pó de leite integral de fermento fresco de farinha T45 2 ovos de sal Tempo de preparo: 50 minutos + mínimo 2 horas de descanso + 25 minutos de cozimento Para uma grande assadeira de aproximadamente 40x30cm: Os cubos de maçãs caramelizadas: 5 maçãs (cerca de 700- uma vez descascadas e sem sementes) de açúcar refinado de manteiga salgada Uma colher de sopa de extrato de baunilha Opcional: um pouco de canela em pó Descasque as maçãs e corte-as em cubos (usei o acessório para brunoise do meu cooking chef).

10. Refogue-as mexendo regularmente com o açúcar, a manteiga, a baunilha e a canela (se você estiver usando um cooking chef, pode fazer isso na tigela com uma temperatura em torno de 120°C e mexer a cada 30 segundos) até que as maçãs fiquem macias e caramelizadas.

11. Deixe esfriar.

12. A brioche: de leite integral de fermento fresco de farinha T45 2 ovos de sal de açúcar de manteiga No fundo da tigela equipada com o gancho, misture o fermento esfarelado e o leite.

13. Cubra com a farinha, depois adicione os ovos, o açúcar e o sal.

14. Sove por cerca de 10-15 minutos em baixa velocidade, a massa deve ficar lisa e se soltar das paredes da tigela.

15. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente em velocidade 2-3 até que a massa fique bem lisa e elástica.

16. O crescimento e o cozimento: de manteiga de açúcar mascavo Opcional: canela em pó Se você estiver usando o cooking chef, utilize o programa de crescimento do robô para fazer a massa crescer por 1 hora.

17. Caso contrário, cubra a tigela e deixe a massa dobrar de volume (cerca de 1h30 dependendo da temperatura da sua casa).

18. Em seguida, estenda a massa em uma grande assadeira previamente untada.

19. Deixe crescer novamente por cerca de 1 hora.

20. Em seguida, como para uma foccacia, pressione seus dedos na massa para fazer buracos, depois cubra com as maçãs caramelizadas, pressionando-as levemente na brioche.

21. Adicione a manteiga cortada em pequenos cubos e polvilhe com o açúcar mascavo (e a canela, se desejar).

22. Asse em forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 25 minutos.

23. Deixe esfriar um pouco e corte em quadrados e delicie-se!