

Torta de brioche com damascos

Ingrédients

- 13g de fermento fresco
- 100g de leite integral
- 325g de farinha de trigo (ou farinha T45)
- 70g de açúcar
- 5g de sal
- 2 ovos
- 100g de manteiga
- 1kg de damascos

Préparation

1. Após a versão ameixa e a versão chocolate, aqui está a torta brioche de damasco.
2. É uma receita realmente fácil se você tiver um robô, é claro que pode ser feita sem, mas você precisará de mais esforço. Uma massa de brioche macia, um pouco de pó de amêndoa para absorver a umidade das frutas durante o cozimento, muitos bons damascos e pronto!
3. Material: Robô de cozinha Rolo de massa Tabuleiro perfurado Círculo de 28cm Tempo de preparação: 30 minutos + descanso, crescimento & 30 minutos de cozimento Para uma torta de 28cm de diâmetro | 8 a 10 pessoas: Massa de brioche: de fermento fresco de leite integral de farinha de trigo (ou farinha T45) de açúcar de sal 2 ovos de manteiga Misture o leite e o fermento esfarelado.
4. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, o sal e os ovos.
5. Sove por cerca de 10 minutos em velocidade baixa, a massa deve ficar homogênea e desgrudar das paredes da tigela.
6. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente por cerca de 10 minutos, a massa deve ficar lisa, elástica e se soltar das paredes da tigela.
7. Deixe a massa crescer por 30 minutos em temperatura ambiente, depois coloque-a na geladeira durante a noite (ou, em caso de emergência, no mínimo 2 horas).
8. Montagem & cozedura: Pó de amêndoa de damascos Um pouco de manteiga e açúcar Estenda a massa e coloque-a em um molde untado posicionado sobre um tabuleiro coberto com papel manteiga.
9. Deixe crescer por 30 minutos, depois polvilhe com pó de amêndoa.
10. Em seguida, corte os damascos ao meio e coloque-os sobre o brioche.
11. Adicione pequenos pedaços de manteiga e polvilhe com açúcar.
12. Coloque a torta no forno pré-aquecido a 170°C durante 30 minutos.
13. Deixe esfriar e depois aproveite!