

Torta brioche com frutas vermelhas

Ingrédients

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

Préparation

1. O retorno da torta brioche!
2. Se você vier aqui frequentemente, deve saber que eu gosto muito de tortas briochadas (você já pode encontrar a de mirtilo, a de rainha-cláudia, a de damasco e a de chocolate), então aqui está uma nova versão de verão e colorida, com frutas vermelhas.
3. Usei morangos, framboesas, mirtilos, groselhas pretas, groselhas vermelhas, mas você pode remover uma fruta, adicionar amoras ou até cerejas. A base é um brioche clássico, claro que mais fácil de fazer se você tiver um robô, mas também pode ser feito à mão.
4. Para sobremesa, lanche ou café da manhã, esta receita encantará todos os amantes de brioche e frutas!
5. Misture o leite e o fermento esfarelado.
6. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, o sal e os ovos.
7. Amasse por cerca de 10 minutos em velocidade baixa, a massa deve ficar homogênea e se desprender das laterais da tigela.
8. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços, e amasse novamente por aproximadamente 10 minutos, a massa deve ficar lisa, elástica e se desprender das laterais da tigela.
9. Forme uma bola, e coloque-a na geladeira por no mínimo 2 a 3 horas, idealmente por uma noite.
10. Espalhe a massa de brioche no círculo untado.
11. Deixe crescer por meia hora à temperatura ambiente, depois polvilhe com um pouco de farinha de amêndoas.
12. Cubra com as frutas, pressionando-as levemente na massa (reservei algumas para adicionar após o cozimento).
13. Em seguida, asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 a 30 minutos.
14. Deixe esfriar, depois polvilhe com um pouco de açúcar de confeiteiro, adicione algumas frutas frescas e delicie-se!