

Focaccia cu mere

Ingrédients

- 100g de zahăr granulat
- 25g de zahăr brun
- 50g de unt sărat
- 185g de unt
- 200g de lapte integral
- 15g de drojdie proaspătă
- 500g de făină T45
- 2 ouă
- 10g de sare
- 5 mere (aproximativ 700-750g după ce au fost curățate și fără semințe)
- 50g de zahăr granulat
- 50g de unt sărat
- 200g de lapte integral
- 15g de drojdie proaspătă
- 500g de făină T45
- 2 ouă
- 10g de sare
- 50g de zahăr
- 160g de unt
- 25g de unt
- 20g de zahăr brun

Préparation

1. Toamna, la mine, evocă întotdeauna mirosul de brioche, scorțișoară și mere.
2. Anul acesta am avut dorința de a reuni toate acestea într-o rețetă nouă, o brioche cu mere caramelizate în stil focaccia; o tavă mare de împărțit la micul dejun sau la gustare, cu un cappuccino sau o ceașcă de ceai pentru a completa totul.
3. Dacă o împachetați bine cu folie alimentară, brioche-ul se păstrează foarte bine câteva zile, trebuie doar să o încălziți câteva secunde la microunde, dar puteți, de asemenea, să reduceți cantitățile și să împărțiți rețeta în două.
4. Pentru această rețetă am folosit cel mai bun aliat al meu în bucătărie, Cooking Chef de Kenwood.
5. S-a ocupat de frământare și de dospirea aluatului, de tăiere și de coacerea merelor caramelizate.
6. Cu codul FLAVIE aveți 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking chef.
7. În această rețetă am folosit accesoriul pentru brunoise (face parte din cele pe care le folosesc cel mai mult împreună cu blenderul termorezistent, mini tocătorul și laminatorul).
8. Cu același cod (FLAVIE) aveți, de asemenea, 20% reducere la toate accesoriile (compatibile și cu alte roboți Kenwood) / colaborare comercială.
9. Lista de cumpărături : 5 mere de zahăr granulat de zahăr brun de unt sărat de unt O lingură de

extract de vanilie Opțional: puțin scorțișoară măcinată de lapte integral de drojdie proaspătă de făină T45 2 ouă de sare Timp de preparare : 50 minute + minimum 2 ore de odihnă + 25 minute de coacere Pentru o tavă mare de aproximativ 40x30cm : Cuburile de mere caramelizate : 5 mere (aproximativ 700- după ce au fost curățate și fără semințe) de zahăr granulat de unt sărat O lingură de extract de vanilie Opțional: puțin scorțișoară măcinată Curățați merele și tăiați-le în cuburi (am folosit accesoriul pentru brunoise de la cooking chef-ul meu).

10. Sotează-le amestecând regulat cu zahărul, untul, vanilia și scorțișoara (dacă folosiți un cooking chef, puteți face acest lucru în bol la o temperatură de aproximativ 120°C și amestecați la fiecare 30 de secunde) până când merele devin fragede și caramelizate.

11. Lăsați să se răcească.

12. Pentru brioches : de lapte integral de drojdie proaspătă de făină T45 2 ouă de sare de zahăr de unt În fundul bolului echipat cu cârlig, amestecați drojdia sfărâmată și laptele.

13. Acoperiți cu făina, apoi adăugați ouăle, zahărul și sarea.

14. Frământați timp de aproximativ 10-15 minute la viteză mică, aluatul trebuie să fie neted și să se desprindă de pereții bolului.

15. Adăugați untul tăiat în bucăți mici și frământați din nou la viteza 2-3 până când aluatul devine neted și elastic.

16. Dospirea și coacerea : de unt de zahăr brun Opțional: scorțișoară măcinată Dacă folosiți cooking chef, utilizați programul de dospire al robotului pentru a lăsa aluatul să crească timp de 1 oră.

17. În caz contrar, acoperiți bolul și lăsați aluatul să își dubleze volumul (aproximativ 1h30 în funcție de temperatura din casa dumneavoastră).

18. Apoi, întindeți aluatul într-un platou mare uns anterior.

19. Lăsați din nou să crească timp de aproximativ 1 oră.

20. Apoi, ca pentru o foccacia, apăsați degetele în aluat pentru a face găuri, apoi acoperiți cu merele caramelizate, împingându-le ușor în brioches.

21. Adăugați untul tăiat în cuburi mici, apoi presărați cu zahărul brun (și scorțișoara dacă doriți).

22. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 170°C timp de aproximativ 25 de minute.

23. Lăsați să se răcească, apoi tăiați în pătrate și bucurați-vă!