

# Plommonbrödstårta

## Ingrédients

- 13g färsk jäst
- 100g ljummen helmjölk
- 325g vetemjöl
- 70g socker
- 5g salt
- 2 ägg
- 100g smör
- 3 matskedar hasselnötsmjöl (eller mandelmjöl)
- 3 matskedar muscovadosocker

## Préparation

1. Plommonsäsongen är ganska kort, och det är synd med tanke på alla recept man kan göra med ;-). I år har jag gett mig på ett "rustikt" recept, en briochepaj.
2. Det är en enkel och snabb paj att göra (åtminstone om du har en köksmaskin, annars kommer det att kräva lite mer muskelkraft!
3. ), och du kan anpassa den med de plommon du vill.
4. Här har jag använt mogna och saftiga reines-claude.
5. Kort sagt, en mjuk briochedeg, lite hasselnötsmjöl, mycket goda plommon, och så är det klart!
6. Lös upp jästen i den ljumma mjölken och låt stå i 5 minuter.
7. Under tiden, blanda mjölet, sockret och saltet i skålen på köksmaskinen med degkroken.
8. Tillsätt mjölken, och sedan äggen ett i taget.
9. Knetta i cirka 15 minuter, och tillsätt sedan smöret i små bitar.
10. Fortsätt knåda tills degen släpper från skålens kanter och inte klibbar fast vid fingrarna.
11. Täck degen med en duk och låt den jäsa i cirka 2 timmar.
12. Efter jäsningsen, tryck ner degen (tryck på den för att få ut gasen), rulla ut den och lägg den i den smorda formen (eller pajformen) och forma en kant runt hela pajen.
13. Strö hasselnötsmjöl över degen (det kommer att absorbera överskottet av saft som släpps ut av plommonen under gräddningen).
14. Dela plommonen på mitten och ta bort kärnorna, lägg dem sedan på degen så att de ligger tätt och så många som möjligt.
15. Låt degen jäsa igen i 30 minuter.
16. Förvärm ugnen till 170°C, strö sedan muscovadosocker över plommonen.
17. Grädda din paj i 30 minuter.