

Keki ya brioche na plumu

Ingrédients

- 13g ya yeasti fresh
- 100g ya maziwa ya nzito ya joto
- 325g ya unga
- 70g ya sukari
- 5g ya chumvi
- 2 mayai
- 100g ya siagi
- 3 vijiko vya supu vya poda ya hazelnut (au almond)
- 3 vijiko vya supu vya sukari ya kahawia

Préparation

1. Msimu wa plamu ni mfupi sana, na ni huzuni kutokana na mapishi yote ambayo tunaweza kufanya nayo ;-)
2. Mwaka huu, nilianza na mapishi "ya jadi", tarti ya brioche.
3. Ni tarti rahisi na ya haraka kutengeneza (haswa ikiwa una roboti, vinginevyo itahitaji juhudi zaidi!
4.), na unaweza kuibadilisha na plamu unazotaka.
5. Hapa, nilitumia reines-claude's zilizokomaa na zenye juisi.
6. Kwa kifupi, unga wa brioche mzuri, poda ya hazelnut kidogo, plamu nyingi nzuri, na kazi imekamilika!
7. Takriban 1.
8. ya reines-claude's 3 vijiko vya supu vya poda ya hazelnut (au almond) 3 vijiko vya supu vya sukari ya kahawia Mapishi : Punguza yeasti kwenye maziwa ya joto na acha ipumzike kwa dakika 5.
9. Wakati huo, changanya unga, sukari na chumvi kwenye bakuli la roboti lililo na hook.
10. Ongeza maziwa, kisha mayai mmoja mmoja.
11. Piga kwa takriban dakika 15, kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo kidogo.
12. Endelea kupiga hadi upate unga unaotenganishwa na kuta za bakuli, na ambao haujashikamana na vidole.
13. Funika unga kwa kitambaa na acha unga upande kwa takriban saa 2.
14. Baada ya kupanda, punguza gesi kwenye unga (bonyeza juu yake ili kutoa gesi), kisha usambaze na uweke kwenye mduara ulio na siagi (au chombo) ukifanya ukingo kila upande wa tarti.
15. Piga unga na poda ya hazelnut (itaweza kunyonya juisi ya ziada iliyotolewa na plamu wakati wa kupika).
16. Katakata plamu kwa nusu na ondoa mbegu, kisha weka juu ya unga kwa kuzisukuma ili kuweka nyingi kadri inavyowezekana.
17. Acha tena unga upande kwa dakika 30.
18. Washa oveni kwa 170°C, kisha piga plamu na sukari ya kahawia.
19. Weka tarti yako kwenye oveni kwa dakika 30.