

Erikli briyo tartı

Ingrédients

- 13g taze maya
- 100g ılık tam süt
- 325g un
- 70g eker
- 5g tuz
- 2 yumurta
- 100g tereya ı
- 3 yemek ka ı ı fındık tozu (veya badem)
- 3 yemek ka ı ı esmer eker

Préparation

1. Erik sezonu oldukça kısa ve bu, yapılabilecek tüm tarifler göz önüne alındı ında gerçekten üzücü ;-) Bu yıl, "rustik" bir tarif denemeye karar verdim, bir briyo tartı.
2. Yapması basit ve hızlı bir tart (en azından bir mutfak robotunuz varsa, yoksa biraz daha fazla çaba harcamanız gerekecek!
3.), ve istedi iniz eriklerle uyarlayabilirsiniz.
4. Burada, olgun ve sulu ye il erikler kullandım.
5. Kısacası, yumu ak bir briyo hamuru, biraz fındık tozu, bolca lezzetli erik ve i te bu kadar!
6. Maya ile ılık sütü karı tırın ve 5 dakika bekletin.
7. Bu arada, un, eker ve tuzu robotun kasesinde karı tırın.
8. Sütü ekleyin, ardından yumurtaları teker teker ekleyin.
9. Yakla ık 15 dakika yo urun, ardından küçük parçalara kesilmi tereya ını yava yava ekleyin.
10. Hamur, kaseden ayrılana ve parmaklara yapı mayana kadar yo urmaya devam edin.
11. Hamuru bir bezle örtün ve yakla ık 2 saat mayalanmaya bırakın.
12. Mayalanmanın ardından hamuru gazdan arındırın (gazın çıkması için üzerine bastırın), ardından açın ve ya lanmı kalıba yerle tirerek tartın etrafında bir kenar olu turun.
13. Hamuru fındık tozu ile serpin (pi irme sırasında eriklerin saldı ı fazla suyu emecektir).
14. Erikleri ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın, ardından hamurun üzerine sıkıca yerle tirerek mümkün oldu unca çok koyun.
15. Hamurun tekrar 30 dakika mayalanmasına izin verin.
16. Fırını 170°C'ye önceden ısıtın, ardından erikleri esmer ekerle serpin.
17. Tartınızı 30 dakika pi irin.