

Kayısılı briyo tart

Ingrédients

- 28 cm çapında bir tart için | 8 ila 10 ki ilik:
- 13g taze maya
- 100g tam ya lı süt
- 325g özel amaçlı un (veya T45 unu)
- 70g eker
- 5g tuz
- 2 yumurta
- 100g tereya ı
- 1 kg kayısı
- 30 dakika mayalanmasına izin verin, ardından badem tozu serpin.

Préparation

1. Erik versiyonu ve çikolata versiyonu ardından, i te kayısılı brioche tartı.
2. E er bir mutfak robotunuz varsa gerçekten kolay bir tarif, elbette robotsuz da yapılabilir ama biraz daha fazla el gücüne ihtiyacınız olacak Yumu ak bir brioche hamuru, meyvelerin pi erken saldı ı nemi emmesi için biraz badem tozu, bolca iyi kayısı ve i te bu kadar!
3. Süt ve ufalanmı mayayı karı tırın.
4. Üzerine unu dökün, ardından ekeri, tuzu ve yumurtaları ekleyin.
5. Hamur homojen hale gelene kadar ve kabın kenarlarından ayrılana kadar yakla ık 10 dakika dü ük hızda yo urun.
6. Ardından küçük parçalar halinde kesilmi tereya ını ekleyin ve hamur pürüzsüz, elastik hale gelene ve kabın kenarlarından ayrılana kadar yakla ık 10 dakika daha yo urun.
7. Hamurun 30 dakika oda sıcaklı ında mayalanmasına izin verin, ardından bir gece buzdolabında dinlendirin (veya en az 2 saat).
8. Hamuru açın ve ya lanmı bir çember içine, ya lı ka ıt serili bir tepsi üzerine yerle tirin.
9. 30 dakika mayalanmasına izin verin, ardından badem tozu serpin.
10. Sonra, kayısıları ikiye bölün ve brioche üzerine dizin.
11. Küçük parçalar tereya ı ekleyin ve eker serpin.
12. Tartı önceden 170°C ısıtılmı fırında 30 dakika pi irin.
13. So umaya bırakın, ardından afiyetle yiyin!