

Kırmızı meyveli brioche tartı

Ingrédients

- 13g taze maya
- 100g tam yağlı süt
- 325g un (ya da T45 un)
- 70g şeker
- 5g tuz
- 2 yumurta
- 100g tereyağı

Préparation

1. Brioche alı tart geri döndü!
2. Eğer buraya sıkça uğruyorsanız, brioche alı tartları çok sevdiğinizi bilirsiniz (imdiden yaban mersinli, erik kraliçeli, kayısı ve çikolatalı olanları bulabilirsiniz), bu yüzden i te yaz mevsimine uygun, renkli ve kırmızı meyveli yeni bir versiyon.
3. Ben çilekler, ahududular, yaban mersinleri, siyah üzümler ve kırmızı üzümler kullandım ama isterseniz bir meyveyi çıkarabilir, böğürtlen ya da kiraz ekleyebilirsiniz. Taban, klasik bir briyo tır, elbette bir robotunuz varsa yapmak daha kolay ama el ile de yapılabilir.
4. Tatlı olarak, atıştırmalık olarak ya da kahvaltıda, bu tarif, briyo ve meyve severlerin hepsini memnun edecek!
5. Malzeme: 28cm Çember Mutfak robotu Hazırlık süresi: 30 dakika + dinlenme, kabarma & 30 dakika piirme 28cm çapında bir tart için | 8 ila 10 kişi: Briyo hamuru: taze maya tam yağlı süt un (ya da T45 un) şeker tuz 2 yumurta tereyağı Sütü ve ezilmiş mayayı karıştırın.
6. Üzerine unu serpin, ardından şeker, tuz ve yumurtaları ekleyin.
7. Hamuru yaklaşık 10 dakika düşük hızda yoğurun, hamur homojen olmalı ve kabın kenarlarından ayrılmalıdır.
8. Ardından küçük parçalara kesilmiş tereyağını ekleyin ve tekrar yaklaşık 10 dakika yoğurun, hamur pürüzsüz, elastik olmalı ve kabın kenarlarından ayrılmalıdır.
9. Bir top olu turun, ardından en az 2 ila 3 saat, en iyi bir gece boyunca buzdolabına koyun.
10. Montaj & piirme: Badem tozu Kırmızı meyveler (yaklaşık ahududu, çilek, kırmızı üzüm, yaban mersini ve siyah üzüm kullandım) Briyo hamurunu yalın çemberin içine yayın.
11. Hamuru oda sıcaklığında yarım saat bekletin, ardından biraz badem tozu serpin.
12. Meyveleri yerle tirip, onları hafifçe hamura bastırarak kaplayın (birkaçını piirdikten sonra eklemek üzere sakladım).
13. Ardından, önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 25 ila 30 dakika piirin.
14. Soğumaya bırakın, ardından biraz pudra şekerini serpip birkaç taze meyve ekleyerek afiyetle yiyin!