

Яблучний пиріг фокачча

Ingrédients

- 100 г цукру
- 25 г коричневого цукру
- 50 г солоного масла
- 185 г масла
- 200 г цільного молока
- 15 г свіжих дріжджів
- 500 г борошна Т45
- 2 яйця
- 10 г солі
- 5 яблук (приблизно 700-750 г після очищення та видалення насіння)
- 50 г цукру
- 50 г солоного масла
- 200 г цільного молока
- 15 г свіжих дріжджів
- 500 г борошна Т45
- 2 яйця
- 10 г солі
- 50 г цукру
- 160 г масла
- 25 г масла
- 20 г коричневого цукру

Préparation

1. Осінь у мене завжди асоціюється з ароматом булочки, кориці та яблук.
2. Цього року я захотіла зібрати все це в новому рецепті, булочці з карамелізованими яблуками у стилі фокаччі; велика форма для спільного сніданку або полуденку, з капучино або чашкою чаю, щоб завершити все.
3. Якщо ви добре загорнете її в харчову плівку, булочка зберігається дуже добре кілька днів, достатньо розгріти її кілька секунд у мікрохвильовій печі, але ви також можете зменшити кількість інгредієнтів і розділити рецепт на дві частини.
4. Для цього рецепту я використала свого найкращого помічника на кухні, свій Cooking Chef від Kenwood.
5. Він займався замісом і підйомом тіста, нарізкою та випіканням карамелізованих яблук.
6. З кодом FLAVIE ви отримуєте 3 аксесуари на вибір безкоштовно при покупці cooking chef.
7. У цьому рецепті я використала аксесуар для бруноазу (він є одним з тих, що я найчастіше використовую разом з термостійким блендером, м'якшаркою та ламінатором).
8. З тим же кодом (FLAVIE) ви також отримуєте 20% знижки на всі аксесуари (суміш також з іншими роботами Kenwood) / комерційна співпраця.

9. Список покупок : 5 яблук 100 г цукру 25 г коричневого цукру 50 г солоного масла 185 г масла Одна столова ложка ванільного екстракту За бажанням: трохи кориці в порошок 200 г цільного молока 15 г свіжих дріжджів 500 г борошна Т45 2 яйця 10 г солі Час приготування: 50 хвилин + мінімум 2 години вліпчінку + 25 хвилин випікання Для великої форми приблизно 40х30 см: Кубики карамелізованих яблук: 5 яблук (приблизно 700-750 г після очищення та видалення насіння) 50 г цукру 50 г солоного масла Одна столова ложка ванільного екстракту За бажанням: трохи кориці в порошок Очищайте яблука та нарежьте їх кубиками (я використала аксесуар для бруноазу свого cooking chef).
10. Обсмажте їх, регулярно помішуючи з цукром, маслом, ваніллю та корицею (якщо ви використовуєте cooking chef, ви можете зробити це в чаші при температурі близько 120°C і перемішувати кожні 30 секунд) до тих пір, поки яблука не стануть м'якими та карамелізованими.
11. Дайте охолонути.
12. Булочка : 200 г цільного молока 15 г свіжих дріжджів 500 г борошна Т45 2 яйця 10 г солі 50 г цукру 160 г масла На дно чаші з гаком змішайте розкришений дріжджів та молоко.
13. Накрийте борошном, потім додайте яйця, цукор і сіль.
14. Замішуйте приблизно 10-15 хвилин на низькій швидкості, тісто повинно бути гладким і відставати від стінок чаші.
15. Додайте масло, нарізане на маленькі шматочки, і знову замішуйте на швидкості 2-3, поки тісто не стане гладким і еластичним.
16. Підійом і випікання : 25 г масла 20 г коричневого цукру За бажанням: кориця в порошок Якщо ви використовуєте cooking chef, скористайтеся програмою підйому робота, щоб дати тісту піднятися протягом 1 години.
17. Інакше накрийте миску і дайте тісту подвоїтися в обсязі (приблизно 1,5 години в залежності від температури у вас вдома).
18. Потім розкачайте тісто в великій формі, попередньо змащеній маслом.
19. Дайте знову піднятися приблизно на 1 годину.
20. Потім, як для фокачі, втисніть пальці в тісто, щоб зробити дірки, потім накрийте карамелізованими яблуками, втиснувши їх трохи в булочку.
21. Додайте масло, нарізане на маленькі кубики, а потім посипте коричневим цукром (і корицею, якщо хочете).
22. Випікайте в попередньо розігрітій духовці при 170°C приблизно 25 хвилин.
23. Дайте охолонути, а потім нарежьте на квадрати і насолоджуйтеся!