

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Prugne alla vaniglia in pasta brioche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA BRIOCHE

165 g farina (più quella necessaria durante l'impasto)
1/2 cucchiaino di sale
3 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di lievito di birra
2 uova leggermente sbattute
60 g di burro a temperatura ambiente.

PER LA CREMA

500 ml di latte
1 bacello di vaniglia
5 tuorli d'uovo
125 g di zucchero
2 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di farina di granoturco.
prugne q.b.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta brioche, setacciare la farina con il sale in una ciotola, aggiungere lo zucchero e formare una fontana al centro.

Stemperare il lievito di birra nel latte tiepido e versarlo nel centro della fontana, unire anche le uova ed impastare.

Aggiungere in 3 volte il burro a temperatura ambiente. Amalgamare bene e trasferire il composto su un piano infarinato.

Impastare (infarinandosi le mani quando necessario) fino ad ottenere un composto liscio e setato.

Formare una palla e metterla dentro una ciotola infarinata, ricoprire con la pellicola e mettere in frigorifero per una notte.



2 Il giorno dopo, tirare fuori l'impasto, lavorarlo per almeno un minuto e stenderlo dello spessore di 4 mm circa.

Foderare una tortiera da 20 - 24 cm di diametro e riporre in frigorifero per almeno 20 minuti.



3 Preparare la crema.

Portare lentamente ad ebollizione il latte con il bacello di vaniglia.

Nel mentre, sbattere i tuorli con lo zucchero finchè risultino chiari e spumosi, setacciare le farine a aggiungerle alle uova, amalgamare bene.

Versare metà del latte caldo, senza la vaniglia, nel composto di uova e sbattere bene con una frusta. Travasare il composto ottenuto nella pentola con il restante latte. Mettere sul fuoco e, sempre mescolando, portare ad ebollizione per un minuto.

Togliere dal fuoco e far raffreddare.

Lavare le prugne, snocciolarle e tagliarle a metà.

Tirate fuori la tortiera, versare la crema e ricoprire con le prugne.

Mettere in forno caldo a 165°C per 45 minuti o finchè la base risulti croccante e dorata.



4 Far raffreddare e trasferire su un piatto.

