



BREAD AND PASTRIES · VEGETARIAN

Brioixos flonjos d'albercoc

🕒 2h 🍴 4 servings 🔥 1,100 kcal

Ingredients

350 g de farina de força

7 g de llevat sec

60 g de sucre

1 pessic generós de sal

1 ou L

190 g de llet tèbia

90 g de mantega fosa

Vainilla

12 albercocs petits i madurs

90 g de sucre morè

90 ml d'aigua

PER SERVING

Protein	25 g
Fat	35 g
Carbs	170 g
Fiber	5 g

Method

- 1 En un bol barregeu l'ou, la llet tèbia, la mantega fosa, el sucre i la vainilla.
- 2 Una vegada barrejat, afegiu la farina de força tamisada, el llevat i la sal.
- 3 Barregeu-ho uns 10 minuts primer amb una cullera de fusta i després a mà o des del principi en una amassadora elèctrica.
- 4 Tapeu amb film o un drap i deixeu fermentar 60 minuts.
- 5 Amb les mans untades amb oli, feu bases irregulars sobre una safata amb paper de forn sense aixafar-los gaire.
- 6 Col·loqueu mitjos albercocs pressionant lleugerament cada brioixet.
- 7 Deixeu fermentar 20 minuts més.
- 8 Enforneu a 180 °C durant 15-18 minuts.
- 9 Quan surtin del forn, pinzelleu-los amb una mica de l'almívar d'haver confitat els albercocs perquè quedin brillants.

TIPS

La massa queda enganxosa i molt tova. És normal. No afegiu més farina.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

