Tartine de frutos rojos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de leche

Azucar: 250 grs.
LECHE ENTERA: 500 cc
Azucar impalpable: A gusto

Crema de almendras y avellanas

Avellanas: 50 g
Huevo: 1 Unidad
Harina: 15 grs.
Harina de almendras: 80 g
Azucar: 100 grs.
Manteca pomada: 100 grs.

Masa

Extracto De Malta: 10 g
Germen de trigo: 20 g
Harina 000: 1 k
Agua: 600 Ml.
Sal: 22 g
Levadura: 5 grs.
Masa madre: 500 g

Varios

Crema mascarpone: A gusto
Frutas rojas surtidas: 500 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada y forme un volcán, luego coloque el resto de los ingredientes en el centro, por ultimo incorpore de a poco el agua a medida que une los ingredientes
- Una vez unidos amase durante 25 minutos hasta lograr una textura lisa.
- Deje reposar la masa en un lugar calido durante 1 hora.

Crema de almendras

- Mezcle la *manteca* pomada junto con el azúcar, bata unos segundos y agregue el *huevo*, añada la *harina* de almendras y la *harina*, bata hasta lograr una *crema* homogénea.
- Tueste en el horno las avellanas, luego pártalas groseramente.

Almíbar de leche

- Coloque en una *cacerola* la leche junto con el azúcar, lleve al fuego hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo divida la masa en porciones y deje reposar 30 minutos, luego amase nuevamente con los puños de las manos dando forma alargada a los panes y déjelos reposar nuevamente durante 5 horas.
- Terminado el tiempo de reposo realice en los panes unas incisiones superficiales y cocínelos en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Corte un pan en rodajas de 2cm de espesor, luego realice un hueco quitando una parte de la miga del centro sin pasar al otro lado.
- Una vez obtenido el *almíbar* de leche coloque dentro las rodajas de pan hasta que estén bien húmedas pero que no se rompan.
- Corte otro pan en rodajas bien finas, rocíelas con agua y espolvoréelas con azúcar impalpable, luego séquelas en el horno.
- Rellene el hueco de las rodajas de pan con la *crema* de almendras, avellanas partidas y frutos rojos, espolvoree con azúcar impalpable y cocine en horno a 180°C durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato un tartine de frutos rojos y acompañe con una quenelle de *crema* mascarpone.
- Decore con una *rodaja* de tostada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartine-de-frutos-rojos