

Velikonoční zajíci

Ingrédients

- 15g prvního droždí
- 500g pšeničné mouky nebo T45
- 2 vejce
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g másla
- 200g plnotučného mléka
- 15g prvního droždí
- 500g pšeničné mouky nebo T45
- 2 vejce
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g másla

Préparation

1. Minulý rok jsem udělala okoládovo-vanilkovou bábovku na Velikonoce, letos jsem měla chuť to zopakovat, ale tentokrát jsem změnila tvar místo chuti.
2. Viděla jsem spoustu videí na sociálních sítích s chlebem z kvásku ve tvaru králíka na Velikonoce, takže jsem myšlenku přijala a s bábovkou pro nejroztomilejší velikonoční snídani!
3. Materiál : Použil jsem perforovanou plech Guy Demarle: kód pro doporučení FLAVIE10, který třeba uvést při registraci pro 10. žďárku při první objednávce / obchodní spolupráce.
4. Použil jsem svůj Cooking Chef od Kenwood (s hákem) k výrobě bábovky: kód FLAVIE = 3 při službě dle vlastního výběru zdarma při koupi cooking chefa / obchodní spolupráce.
5. čas přípravy: 45 minut + minimálně 2h30 odpočinku + přibližně 30 minut péčení Na jednu velkou bábovku a tři malé: Seznam ingrediencí: plnotučné mléko prvního droždí pšeničné mouky nebo T45 2 vejce soli cukru másla Trochu provázku Volitelné: stuhy Těsto na bábovku: plnotučné mléko prvního droždí pšeničné mouky nebo T45 2 vejce soli cukru másla Na dno mísy robota s hákem nalijte mléko a rozdrobené první droždí.
6. Přikryjte moukou, poté přidejte vejce, sůl a cukr.
7. Hněte na nízké rychlosti po dobu minimálně 10 až 15 minut, nebo dokud těsto není dobře homogenní a neodlupuje se od stěn mísy.
8. Přidejte máslo nakrájené na malé kousky a znovu hněte po dobu alespoň 10 minut, těsto by mělo být hladké a elastické a odlepovat se od stěn mísy.
9. Nechte těsto odpočívat 30 minut při pokojové teplotě, poté ho zakryjte a dejte do lednice na alespoň 2 hodiny (můžete ho tam nechat přes noc).
10. Formování a péčení: Druhý den rozdělte těsto na 3 kusy po jednom kus o hmotnosti .
11. Pro každý kus vytvořte oválnou a mírně zploštělou kouli.
12. Odřízněte spodní část koule, jak je vidět na fotografii (bude sloužit jako pompon pro ocas králíka).
13. Poté na obou stranách udělejte (ale ne úplně) ušy, opět jak je vidět na fotografii.
14. Složte obě strany, aby vytvořily zadní nohy králíka.
15. Poté vytvořte kouli z prvního odříznutého kusu a přidejte ji mezi obě nohy.
16. Znovu odřízněte malé kousky po stranách.
17. Přilepte je na vrch králíka, aby vytvořily uši.

18. Nakonec znovu odřízněte malé kousky po stranách, aby přední část těla byla tenčí než zadní.
19. Z těchto kousků vytvořte koule pro přední nohy králíka.
20. Dokončete kouskem provázku, kterým otáčíte kolem uší, abyste vytvořili hlavu králíka.
21. Pozor, abyste provázek příliš netáhli, protože těsto dobře vykysne.
22. Když jsou výchňupky králíci hotové, dejte je na plech vyložený pečicím papírem a nechte je kynout asi 1h30 (více či méně podle teploty v kuchyni).
23. Poté vložte do předehřáté trouby na 180 °C na 20 až 25 minut pečení pro malé bábovky a 30 až 35 pro tu největší.
24. Nechte vychladnout a pak si pochutnejte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com