

Påsekaniner brioche

Ingrédients

- 15g frisk gær
- 500g hvedemel eller T45
- 2 æg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør
- 200g fuldmælk
- 15g frisk gær
- 500g hvedemel eller T45
- 2 æg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør

Préparation

1. Sidste år lavede jeg en chokolade/vanilje fyldt brioche til påske, i år havde jeg lyst til at gøre det igen, men denne gang ændre formen i stedet for smagen.
2. Jeg har set mange videoer på sociale medier med surdejsbrød formet som kaniner til påske, så jeg tilpassede idéen med en brioche til den sødeste påskefrokost!
3. Materiale :Jeg har brugt den perforerede plade fra Guy Demarle: rabatkode FLAVIE10 ved tilmelding for 10 i rabat ved første bestilling / kommercielt samarbejde.
4. Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood (med krogen) til at lave brioche: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kommercielt samarbejde.
5. Forberedelsestid: 45 minutter + minimum 2 timer og 30 minutters hvile + cirka 30 minutters bagetid Til en stor brioche og tre små: Indkøbsliste : fuldmælk frisk gær hvedemel eller T45 2 æg salt sukker smør Lidt snor Valgfrit: bånd Briochedejen : fuldmælk frisk gær hvedemel eller T45 2 æg salt sukker smør I bunden af skålen på robotten med krogen, hæld mælken og den smuldrede friske gær i.
6. Dæk med melet, og tilsæt derefter æggene, saltet og sukkeret.
7. Ælt dejen ved lav hastighed i 10 til 15 minutter, eller indtil dejen er godt homogen og slipper skålens vægge.
8. Tilsæt smørret skåret i små stykker og ælt igen i mindst 10 minutter, dejen skal være glat og elastisk og slippe skålens vægge.
9. Lad dejen hvile i 30 minutter ved stuetemperatur, dæk den med plastfolie og læg den i køleskabet i mindst 2 timer (du kan lade den stå der natten over).
10. Uskæring og bagning : Dagen efter, skær dejen i 3 stykker af hver og et stykke på .
11. For hvert stykke, form en oval og let flad kugle.
12. Skær bunden af kuglen som på billedet (den vil blive brugt til kaninens pomponhale).
13. Derefter, skær (men ikke helt) de to sider, igen som på billedet.
14. Fold de to sider for at danne kaninens bagben.
15. Derefter, form en kugle med det første skårne stykke og læg det i midten af de to ben.
16. Skær igen små stykker på siderne.
17. Sæt dem på toppen af kaninen for at danne ørerne.

18. Endelig, skær igen små stykker på siderne, så forsiden af kroppen er smallere end bagsiden.
19. Med disse stykker, form kugler for at skabe kaninens forben.
20. Afslut med et stykke snor til at binde omkring ørerne for at danne kaninens hoved.
21. Pas på ikke at stramme snoren, da dejen vil hæve godt.
22. Når alle dine kaniner er klar, læg dem på en bageplade dækket med bagepapir og lad dem hæve i cirka 1 time og 30 minutter (mere eller mindre afhængigt af temperaturen i dit køkken).
23. Derefter, bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 20 til 25 minutter for de små briocher og 30 til 35 for den største.
24. Lad dem køle af, og så kan du nyde dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com