

Osterhasen-Brötchen

Ingrédients

- 15g frische Hefe
- 500g Weizenmehl oder T45
- 2 Eier
- 10g Salz
- 60g Zucker
- 180g Butter
- 200g Vollmilch
- 15g frische Hefe
- 500g Weizenmehl oder T45
- 2 Eier
- 10g Salz
- 60g Zucker
- 180g Butter

Préparation

1. Letztes Jahr hatte ich zu Ostern eine Schokoladen-Vanille-Brioche gemacht, dieses Jahr hatte ich Lust, es wieder zu tun, aber diesmal die Form zu ändern, anstatt den Geschmack.
2. Ich habe viele Videos in den sozialen Medien gesehen, in denen Sauerteigbrote in Form von Hasen für Ostern gemacht wurden, also habe ich die Idee mit einer Brioche für das süßeste Frühstück zu Ostern angepasst!
3. Material: Ich habe das perforierte Blech von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben, um 10 € bei der ersten Bestellung / kommerzielle Zusammenarbeit zu erhalten.
4. Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood (mit dem Knethaken) verwendet, um die Brioche zu machen: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
5. Vorbereitungszeit: 45 Minuten + mindestens 2h30 Ruhezeit + etwa 30 Minuten Backzeit Für eine große Brioche und drei kleine: Einkaufsliste: Vollmilch frische Hefe Weizenmehl oder T45 2 Eier Salz Zucker Butter Ein wenig Schnur Optional: Bänder Der Brioche-Teig: Vollmilch frische Hefe Weizenmehl oder T45 2 Eier Salz Zucker Butter Gießen Sie die Milch und die zerbröckelte frische Hefe in den Boden der Schüssel des Roboters mit dem Knethaken.
6. Decken Sie es mit dem Mehl ab und fügen Sie dann die Eier, das Salz und den Zucker hinzu.
7. Kneten Sie bei niedriger Geschwindigkeit mindestens 10 bis 15 Minuten lang oder bis der Teig gut homogen ist und sich von den Wänden der Schüssel löst.
8. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie mindestens 10 Minuten lang weiter, der Teig sollte glatt und elastisch sein und sich von den Wänden der Schüssel lösen.
9. Lassen Sie den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, dann wickeln Sie ihn ein und stellen Sie ihn mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank (Sie können ihn auch über Nacht dort lassen).
10. Stück von .
11. Für jedes Stück formen Sie eine ovale und leicht flache Kugel.
12. Schneiden Sie den unteren Teil der Kugel wie auf dem Foto (dies wird für den Pompon-Schwanz des Hasen verwendet).
13. Schneiden Sie dann (aber nicht vollständig) die beiden Seiten, wieder wie auf dem Foto.
14. Klappen Sie die beiden Seiten um, um die Hinterbeine des Hasen zu formen.
15. Formen Sie dann eine Kugel mit dem ersten geschnittenen Stück und fügen Sie sie zwischen die beiden

Beine hinzu.

16. Schneiden Sie erneut kleine Stücke an den Seiten ab.
17. Kleben Sie sie oben auf den Hasen, um die Ohren zu formen.
18. Schließlich schneiden Sie erneut kleine Stücke an den Seiten ab, damit die Vorderseite des Körpers dünner ist als die Rückseite.
19. Mit diesen Stücken formen Sie Kugeln, um die Vorderbeine des Hasen zu erstellen.
20. Beenden Sie mit einem Stück Schnur, das Sie um die Ohren wickeln, um den Kopf des Hasen zu formen.
21. Achten Sie darauf, das Stück Schnur nicht zu fest zu ziehen, da der Teig gut aufgeht.
22. Wenn alle Ihre Hasen fertig sind, legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lassen Sie sie etwa 1 h gehen (mehr oder weniger je nach Temperatur Ihrer Küche).
23. Backen Sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20 bis 25 Minuten für die kleinen Brioche und 30 bis 35 Minuten für die größte.
24. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie!