

Paskaj kunikloj bri oĵ

Ingrédients

- 15g da fre a fermento
- 500g da faruno de gruau a T45
- 2 ovojn
- 10g da salo
- 60g da sukero
- 180g da butero
- 200g da plena lakto
- 15g da fre a fermento
- 500g da faruno de gruau a T45
- 2 ovojn
- 10g da salo
- 60g da sukero
- 180g da butero

Préparation

1. Pasintjare mi faris okolada/vanila brioche por Pasko, i-jare mi volis ripeti sed i-foje an i la formon prefere ol la guston.
2. Mi vidis multajn videojn en sociaj retoj kun levitaj panoj en formo de kuniklo por Pasko, do mi adaptis la ideon kun brioche por la plej belan matenman on de Pasko!
3. Materialoj :Mi uzis la perforitan pladon Guy Demarle: referencokodo FLAVIE10 por 10 donacitaj e la unua mendo / komerca kunlaboro.
4. Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood (kun la hakilo) por fari la brioche: kodo FLAVIE = 3 elektemaj akcesora oĵ donacitaj por la a eto de cooking chef / komerca kunlaboro.
5. Preparotempo: 45 minutoj + minimumo 2h30 da ripozo + irka 30 minutoj da kuirado Por unu granda brioche kaj tri malgrandaj : Listo de a etoj : da plena lakto da fre a fermento da faruno de gruau a T45 2 ovojn da salo da sukero da butero Iom da nuro Opcie: ribonoj La brioche-maso : da plena lakto da fre a fermento da faruno de gruau a T45 2 ovojn da salo da sukero da butero En la fundo de la ujo de la roboto kun la hakilo, ver u la lakton kaj la fre an fermenton dispecigitan.
6. Kovru kun la faruno, poste aldonu la ovojn, la salon kaj la sukeron.
7. Masi u je malalta rapido dum 10 is 15 minutoj minimume, a is la maso estas bone homogenigita kaj aparti as de la muroj de la ujo.
8. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj denove masi u dum almena 10 minutoj, la maso devas esti glata kaj elastika kaj aparti i de la muroj de la ujo.
9. Lasu la mason ripozi dum 30 minutoj e ambra temperaturo, poste kovru in kaj metu in en la fridujon almena 2 horojn (vi povas lasi in tie dum unu nokto).
10. La detalo kaj la kuirado : La sekvan tagon, dividi la mason en 3 pecojn de iu kaj unu peco de .
11. Por iu el la pecoj, formu ovalan kaj iom platajn bulon.
12. Tran u la bazon de la bulon kiel en la foto (i servos por la pompono de la kuniklo).
13. Poste, tran u (sed ne tute) la du flankojn, denove kiel en la foto.
14. Foldu la du flankojn por formi la malanta ajn piedojn de la kuniklo.
15. Poste, formu bulon kun la unua tran ita peco kaj aldonu in en la mezo de la du piedoj.
16. Denove tran u malgrandajn pecojn sur la flankoj.

17. Glue ilin sur la supron de la kuniklo por formi la orelojn.
18. Fine, denove tran u malgrandajn pecojn sur la flankoj por ke la anta a parto de la korpo estu pli maldika ol la malanta a.
19. Kun tiuj pecoj, formu bulon por krei la anta ajn piedojn de la kuniklo.
20. Fini u kun peco de nuro por envolvi e la nivelo de la oreloj por krei la kapon de la kuniklo.
21. Atentu ne strikte fiksi la nuron ar la maso bone kreskos.
22. Kiam iuj viaj kunikloj estas pretaj, metu ilin sur bakpladon kovritan per bakpapero kaj lasu ilin levi i dum irka 1h30 (pli a malpli la la temperaturo de via kuirejo).
23. Poste, baku en la anta varmigita forno je 180°C dum 20 is 25 minutoj por la malgrandaj brio o j kaj 30 is 35 por la plej granda.
24. Lasu malvarmeti i kaj uu!