

Brioche de conejitos de Pascua

Ingrédients

- 15g de levadura fresca
- 500g de harina de fuerza o T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 60g de azúcar
- 180g de mantequilla
- 200g de leche entera
- 15g de levadura fresca
- 500g de harina de fuerza o T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 60g de azúcar
- 180g de mantequilla

Préparation

1. El año pasado hice un bollito relleno de chocolate/vainilla para Pascua, este año tuve ganas de repetir pero esta vez cambiando la forma en lugar del sabor.
2. He visto pasar un montón de videos en las redes sociales con panes de masa madre en forma de conejo para Pascua, así que adapté la idea con un bollito para el desayuno más lindo de Pascua!
3. Material: Utilicé la placa perforada Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10 de regalo en el primer pedido / colaboración comercial.
4. Utilicé mi Cooking Chef de Kenwood (con el gancho) para hacer el bollito: código FLAVIE = 3 accesorios a elección de regalo por la compra de un cooking chef / colaboración comercial.
5. Tiempo de preparación: 45 minutos + mínimo 2h30 de reposo + aproximadamente 30 minutos de cocción
Para un gran bollito y tres pequeños: Lista de compras: de leche entera de levadura fresca de harina de fuerza o T45 2 huevos de sal de azúcar de mantequilla Un poco de hilo Opcional: cintas La masa del bollito: de leche entera de levadura fresca de harina de fuerza o T45 2 huevos de sal de azúcar de mantequilla En el fondo del bol del robot equipado con el gancho, vierte la leche y la levadura fresca desmenuzada.
6. Cubre con la harina, luego añade los huevos, la sal y el azúcar.
7. Amasa a baja velocidad durante 10 a 15 minutos como mínimo, o hasta que la masa esté bien homogénea y se despegue de las paredes del bol.
8. Añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa nuevamente durante al menos 10 minutos, la masa debe estar bien lisa y elástica y despegarse de las paredes del bol.
9. Deja reposar la masa 30 minutos a temperatura ambiente, luego cúbreala con film y colócala en el refrigerador durante al menos 2 horas (puedes dejarla toda la noche).
10. El detalle y la cocción: Al día siguiente, corta la masa en 3 trozos de cada uno y un trozo de .
11. Para cada uno de los trozos, forma una bola ovalada y ligeramente aplanada.
12. Corta la parte inferior de la bola como en la foto (servirá para la cola de pompon del conejo).
13. Luego, corta (pero no completamente) los dos lados, nuevamente como en la foto.
14. Dobla los dos lados para formar las patas traseras del conejo.
15. Luego, forma una bola con el primer trozo cortado y añádela en el medio de las dos patas.
16. Corta nuevamente pequeños trozos en los lados.

17. Pégalos en la parte superior del conejo para formar las orejas.
18. Finalmente, corta nuevamente pequeños trozos en los lados para que la parte delantera del cuerpo sea más delgada que la trasera.
19. Con estos trozos, forma bolas para crear las patas delanteras del conejo.
20. Termina con un trozo de hilo para atar en la parte de las orejas y crear la cabeza del conejo.
21. Ten cuidado de no apretar el trozo de hilo porque la masa va a crecer bien.
22. Cuando todos tus conejos estén listos, colócalos en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado y déjalos levar durante aproximadamente 1h30 (más o menos según la temperatura de tu cocina).
23. Luego, hornea en el horno precalentado a 180°C durante 20 a 25 minutos para los bollitos pequeños y 30 a 35 para el más grande.
24. Deja enfriar y ¡disfruta!