

Pääsiäispupupullat

Ingrédients

- 15g tuorehiivaa
- 500g vehnä jauhoja tai T45
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 60g sokeria
- 180g voita
- 200g täysmaitoa
- 15g tuorehiivaa
- 500g vehnä jauhoja tai T45
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 60g sokeria
- 180g voita

Préparation

1. Viime vuonna tein suklaa/vanilja täytetyn brioche-leivän pääsiäiseksi, tänä vuonna halusin kokeilla uudelleen, mutta tällä kertaa muuttaa muotoa eikä makua.
2. Olen nähnyt paljon videoita sosiaalisessa mediassa pääsiäisenä leivottavista hiivaleivistä, jotka ovat pupun muotoisia, joten muokkasinkin ideaa brioche-leiväksi, joka on söpöin pääsiäisaamiaiseksi!
3. Tarvikkeet: Olen käyttänyt reikälevyä Guy Demarle: suosikkikoodi FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä, jolloin saat 10 alennusta ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.
4. Käytin omaa Kenwood Cooking Chef -laitettani (koukulla) brioche-leivän tekemiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chef -ostoksen yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
5. Valmistusaika: 45 minuuttia + vähintään 2h: poa + noin 30 minuuttia paistoaikaa Yhden suuren brioche-leivän ja kolme pientä: Ostoslista: täysmaitoa tuorehiivaa vehnä jauhoja tai T45 2 munaa suolaa sokeria voita Pieni pala narua Valinnainen: nauhoja Brioche-taikina: täysmaitoa tuorehiivaa vehnä jauhoja tai T45 2 munaa suolaa sokeria voita Kaada robotin kulhoon, jossa on koukku, maito ja murennettu tuorehiiva.
6. Peitä jauhoilla, lisää sitten munat, suola ja sokeri.
7. Vaivaa matalalla nopeudella vähintään 10-15 minuuttia, tai kunnes taikina on hyvin homogeeninen ja irtaantuu kulhon reunoista.
8. Lisää pieniksi paloiksi leikattu voi ja vaivaa uudelleen vähintään 10 minuuttia, taikinan tulee olla sileä ja joustava sekä irtaantuu kulhon reunoista.
9. Anna taikinan levätä 30 minuuttia huoneenlämmössä, peitä se kelmulla ja laita jääkaappiin vähintään 2 tunniksi (voit jättää sen sinne yön yli).
10. Leikkaaminen ja paistaminen: Seuraavana päivänä leikkaa taikina 3 osaan, jokainen ja yksi pala .
11. Muotoile jokaisesta palasta ovaali ja hieman litteä pallo.
12. Leikkaa pallon alaosa kuten kuvassa (se tulee olemaan pupun häntä).
13. Leikkaa sitten (mutta ei kokonaan) molemmilta puolilta, jälleen kuten kuvassa.
14. Käännä molemmat sivut taivuttamaan pupun takajalat.
15. Muotoile ensimmäisestä leikatuista paloista pallo ja lisää se takajalkojen väliin.
16. Leikkaa jälleen pieniä paloja sivuilta.
17. Liimaa ne pupun päälle muodostaaksesi korvat.

18. Viimein leikkaa jälleen pieniä paloja sivuilta, jotta etuosa on ohuempi kuin takaosa.
19. Näistä paloista muotoile palloja luodaksesi pupun etujalat.
20. Päätä pala narua, jota voit kääriä korvien ympärille luodaksesi pupun pään.
21. Varo, ettei naru ole liian tiukka, sillä taikina kohoaa hyvin.
22. Kun kaikki pupusi ovat valmiita, laita ne leivinpaperilla vuoratulle pellille ja anna niiden kohota noin 1,5 tuntia (enemmän tai vähemmän huoneesi lämpötilasta riippuen).
23. Paista sitten esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 20-25 minuuttia pienille brioche-leiville ja 30-35 minuuttia suurelle.
24. Anna jäähtyä ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com