

Húsvéti nyuszi briósok

Ingrédients

- 15g friss éleszt
- 500g búzaliszt vagy T45
- 2 tojás
- 10g só
- 60g cukor
- 180g vaj
- 200g teljes tej
- 15g friss éleszt
- 500g búzaliszt vagy T45
- 2 tojás
- 10g só
- 60g cukor
- 180g vaj

Préparation

1. A tavaly húsvétra készítettem egy csokoládé/vanília töltelkes brióst, idén pedig kedvem támadt újra elkészíteni, de ezúttal a formát változtattam meg, nem az ízt.
2. Sok videót láttam a közösségi médiában, ahol húsvéti nyúl formájú kovászos kenyeret készítettek, így az ötletet egy briósra adaptáltam, hogy a legaranyosabb húsvéti reggelit készítsem el!
3. Eszközök:Használok a perforált tepsit Guy Demarle: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor, hogy 10 kedvezményt kapj az els rendelésednél / kereskedelmi együttm ködés.
4. Használok a Kenwood Cooking Chef-t (a dagasztóhoroggal) a briós elkészítéséhez: FLAVIE kód = 3 választható kiegészít ajándék a Cooking Chef vásárlásakor / kereskedelmi együttm ködés.
5. Elkészítési id : 45 perc + minimum 2 óra 30 perc pihen + körülbelül 30 perc sütés Nagy briós és három kicsi: Bevásárlólista: teljes tej friss éleszt búzaliszt vagy T45 2 tojás só cukor vaj Egy kis kötöz zsinag Opcionális: szalagok A briós tésztája: teljes tej friss éleszt búzaliszt vagy T45 2 tojás só cukor vaj A robotgép tájának aljára öntsd a tejet és a morzsolt friss éleszt t.
6. Borítsd be a liszttel, majd add hozzá a tojásokat, a sót és a cukrot.
7. Keverd alacsony sebességgel legalább 10-15 percig, vagy amíg a tészta jól homogén nem lesz és el nem válik a tál falától.
8. Add hozzá a kis darabokra vágott vaját, és dagaszd újra legalább 10 percig, a tésztának simának és rugalmasnak kell lennie, és el kell válnia a tál falától.
9. Hagyd a tésztát 30 percig pihenni szobah mérsékleten, majd takard le és tedd a h t be legalább 2 órára (egy éjszakát is ott hagyatsz).
10. A formázás és a sütés: Másnap vágd a tésztát 3 darabra, mindegyik , és egy -os darabra.
11. Mindegyik darabból formázz egy ovális, enyhén lapos golyót.
12. Vágd le a golyó alját, ahogy a képen látható (ez lesz a nyúl pompon farka).
13. Ezután vágd le (de ne teljesen) a két oldalát, ismét a kép szerint.
14. Hajtsd vissza a két oldalt, hogy a nyúl hátsó lábait formázd.
15. Ezután formázz egy golyót az els darabból, és tedd a két láb közé.
16. Ismét vágj le kis darabokat az oldalakról.
17. Ragaszd ket a nyúl tetejére, hogy a füleit formázd.

18. Végül ismét vágj le kis darabokat az oldalokról, hogy a test eleje vékonyabb legyen, mint a hátsó része.
19. Ezekből a darabokból formázz golyókat, hogy a nyúl elülső lábait készítsd el.
20. Fejezd be egy darab kötöz zsineggel, amit a fülek köré tekerhetsz, hogy a nyúl fejét formázd.
21. Vigyázz, hogy ne húzd meg a kötöz zsinetet, mert a tészta szépen meg fog lenni.
22. Amikor minden nyulad elkészült, tedd őket egy sütőpapírral bélelt tepsire, és hagyd őket kelni körülbelül 1,5 órán át (többé-kevésbé a konyhád hőmérsékletétől függően).
23. Ezután tedd a sütőbe, amelyet 180°C-ra előmelegítettél, és süsd 20-25 percig a kis briósokat, és 30-35 percig a nagyobbikat.
24. Hagyj egy kicsit hűlni, majd élvezd!