

Roti Kelinci Paskah

Ingrédients

- 15g ragi segar
- 500g tepung terigu atau T45
- 2 telur
- 10g garam
- 60g gula
- 180g mentega
- 200g susu penuh
- 15g ragi segar
- 500g tepung terigu atau T45
- 2 telur
- 10g garam
- 60g gula
- 180g mentega

Préparation

1. Tahun lalu saya telah membuat roti brioche isi cokelat/vanila untuk Paskah, tahun ini saya ingin mencoba lagi tetapi kali ini mengubah bentuknya daripada rasa.
2. Saya melihat banyak video di media sosial dengan roti sourdough berbentuk kelinci untuk Paskah, jadi saya menyesuaikan ide tersebut dengan roti brioche untuk sarapan Paskah yang paling lucu!
3. Peralatan :Saya menggunakan papan berlubang Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 saat pendaftaran untuk pesanan pertama / kolaborasi komersial.
4. Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood (dengan pengait) untuk membuat roti brioche: kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kolaborasi komersial.
5. Waktu persiapan: 45 menit + minimal 2h30 istirahat + sekitar 30 menit memasak Untuk satu roti brioche besar dan tiga kecil: Daftar belanja : susu penuh ragi segar tepung terigu atau T45 2 telur garam gula mentega Sedikit tali Opsional: pita Adonan brioche : susu penuh ragi segar tepung terigu atau T45 2 telur garam gula mentega Di dasar mangkuk robot yang dilengkapi dengan pengait, tuangkan susu dan ragi segar yang telah dihancurkan.
6. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan telur, garam, dan gula.
7. Uleni dengan kecepatan rendah selama 10 hingga 15 menit minimum, atau sampai adonan menjadi homogen dan terlepas dari dinding mangkuk.
8. Tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan uleni lagi selama minimal 10 menit, adonan harus halus dan elastis serta terlepas dari dinding mangkuk.
9. Biarkan adonan istirahat selama 30 menit pada suhu kamar, kemudian tutup dengan plastik dan tempatkan di lemari es selama minimal 2 jam (Anda bisa membiarkannya semalaman).
10. Pemotongan dan pemanggangan : Keesokan harinya, potong adonan menjadi 3 bagian masing-masing dan satu bagian .
11. Untuk setiap bagian, bentuk menjadi bola oval dan sedikit pipih.
12. Potong bagian bawah bola seperti pada foto (ini akan digunakan untuk ekor pom-pom kelinci).
13. Kemudian, potong (tetapi tidak sepenuhnya) kedua sisi, sekali lagi seperti pada foto.
14. Lipat kedua sisi untuk membentuk kaki belakang kelinci.
15. Kemudian, bentuk bola dengan potongan pertama dan tambahkan ke tengah kedua kaki.
16. Potong lagi potongan kecil di sisi.

17. Tempelkan di atas kelinci untuk membentuk telinga.
18. Akhirnya, potong lagi potongan kecil di sisi agar bagian depan tubuh lebih ramping daripada bagian belakang.
19. Dengan potongan ini, bentuk bola untuk membuat kaki depan kelinci.
20. Akhiri dengan sepotong tali untuk mengikat di bagian telinga untuk membentuk kepala kelinci.
21. Hati-hati untuk tidak mengencangkan tali karena adonan akan mengembang dengan baik.
22. Ketika semua kelinci Anda siap, letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti dan biarkan mengembang selama sekitar 1h30 (lebih atau kurang tergantung pada suhu dapur Anda).
23. Kemudian, panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 20 hingga 25 menit untuk roti brioche kecil dan 30 hingga 35 untuk yang lebih besar.
24. Biarkan dingin lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com