

Brioche coniglietti di Pasqua

Ingrédients

- 15g di lievito fresco
- 500g di farina di grano tenero o T45
- 2 uova
- 10g di sale
- 60g di zucchero
- 180g di burro
- 200g di latte intero
- 15g di lievito fresco
- 500g di farina di grano tenero o T45
- 2 uova
- 10g di sale
- 60g di zucchero
- 180g di burro

Préparation

1. L'anno scorso avevo fatto una brioche farcita cioccolato/vaniglia per Pasqua, quest'anno ho avuto voglia di ricominciare ma questa volta cambiando la forma piuttosto che il sapore.
2. Ho visto passare parecchi video sui social con dei pani al lievito madre a forma di coniglio per Pasqua, quindi ho adattato l'idea con una brioche per la colazione più carina di Pasqua!
3. Materiale :Ho utilizzato la placca perforata Guy Demarle: codice di sponsorizzazione FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10 offerti al primo ordine / collaborazione commerciale.
4. Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood (con il gancio) per fare la brioche: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / collaborazione commerciale.
5. Tempo di preparazione: 45 minuti + minimo 2h30 di riposo + circa 30 minuti di cottura Per una grande brioche e tre piccole: Lista della spesa : di latte intero di lievito fresco di farina di grano tenero o T45 2 uova di sale di zucchero di burro Un po' di spago Opzionale: dei nastri L'impasto per la brioche : di latte intero di lievito fresco di farina di grano tenero o T45 2 uova di sale di zucchero di burro Nel fondo della ciotola del robot munito del gancio, versate il latte e il lievito fresco sbriciolato.
6. Coprite con la farina, poi aggiungete le uova, il sale e lo zucchero.
7. Impastate a bassa velocità per 10-15 minuti almeno, o fino a quando l'impasto è ben omogeneo e si stacca dalle pareti della ciotola.
8. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate di nuovo per almeno 10 minuti, l'impasto deve essere ben liscio ed elastico e staccarsi dalle pareti della ciotola.
9. Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, poi copritelo con pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore (potete lasciarlo anche una notte).
10. Il taglio e la cottura : Il giorno dopo, tagliate l'impasto in 3 pezzi da ciascuno e un pezzo da .
11. Per ciascuno dei pezzi, formate una palla ovale e leggermente schiacciata.
12. Tagliate la parte inferiore della palla come nella foto (servirà per la coda a pompon del coniglio).
13. Poi, tagliate (ma non completamente) i due lati, di nuovo come nella foto.
14. Ripiegate i due lati per formare le zampe posteriori del coniglio.
15. Poi, formate una palla con il primo pezzo tagliato e aggiungetela al centro delle due zampe.
16. Tagliate di nuovo dei piccoli pezzi sui lati.

17. Attaccateli sopra il coniglio per formare le orecchie.
18. Infine, tagliate di nuovo dei piccoli pezzi sui lati affinché la parte anteriore del corpo sia più sottile rispetto al retro.
19. Con questi pezzi, formate delle palline per creare le zampe anteriori del coniglio.
20. terminate con un pezzo di spago da avvolgere attorno alle orecchie per creare la testa del coniglio.
21. Attenzione a non stringere il pezzo di spago perché l'impasto crescerà bene.
22. Quando tutti i vostri conigli sono pronti, metteteli su una teglia rivestita di carta da forno e lasciateli lievitare per circa 1h30 (più o meno a seconda della temperatura della vostra cucina).
23. Poi, infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti di cottura per le piccole brioches e 30-35 per la più grande.
24. Lasciate raffreddare e poi gustate!