

Paasbroodjes in de vorm van konijnen

Ingrédients

- 15g verse gist
- 500g patentbloem of T45
- 2 eieren
- 10g zout
- 60g suiker
- 180g boter
- 200g volle melk
- 15g verse gist
- 500g patentbloem of T45
- 2 eieren
- 10g zout
- 60g suiker
- 180g boter

Préparation

1. Vorig jaar had ik voor Pasen een chocolade/vanille gevulde brioche gemaakt, dit jaar had ik zin om het opnieuw te doen, maar deze keer de vorm te veranderen in plaats van de smaak.
2. Ik heb veel video's op sociale media gezien met zuurdesembroden in de vorm van een konijn voor Pasen, dus heb ik het idee aangepast met een brioche voor het schattigste paasontbijt!
3. Benodigdheden :Ik heb de geperforeerde plaat van Guy Demarle gebruikt: kortingscode FLAVIE10 in te vullen bij inschrijving voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
4. Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood (met de haak) gebruikt om de brioche te maken: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / commerciële samenwerking.
5. Bereidingstijd : 45 minuten + minimaal 2u30 rust + ongeveer 30 minuten bakken Voor een grote brioche en drie kleine : Bo shoppinglijst : volle melk verse gist patentbloem of T45 2 eieren zout suiker boter Een beetje touw Optioneel : linten Het briochedeeg : volle melk verse gist patentbloem of T45 2 eieren zout suiker boter Giet de melk en de verkruidde verse gist in de kom van de robot met de haak.
6. Bedek met de bloem, voeg dan de eieren, het zout en de suiker toe.
7. Kneed op lage snelheid gedurende minimaal 10 tot 15 minuten, of totdat het deeg goed homogeen is en van de wanden van de kom loskomt.
8. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed opnieuw gedurende minstens 10 minuten, het deeg moet mooi glad en elastisch zijn en van de wanden van de kom loskomen.
9. Laat het deeg 30 minuten op kamertemperatuur rusten, wikkel het dan in plasticfolie en zet het minstens 2 uur in de koelkast (je kunt het een nacht laten staan).
10. Het snijden en bakken : De volgende dag snijd je het deeg in 3 stukken van elk en een stuk van .
11. Voor elk stuk vorm je een ovale en licht afgeplatte bal.
12. Snijd de onderkant van de bal zoals op de foto (dit zal dienen als de pomponstaart van het konijn).
13. Snijd vervolgens (maar niet helemaal) de twee zijanten, opnieuw zoals op de foto.
14. Vouw de twee zijanten om de achterpoten van het konijn te vormen.
15. Vorm vervolgens een bal met het eerste gesneden stuk en voeg deze toe in het midden van de twee poten.
16. Snijd opnieuw kleine stukjes aan de zijanten.
17. Plak ze op de bovenkant van het konijn om de oren te vormen.

18. Snijd tenslotte opnieuw kleine stukjes aan de zijkanten zodat de voorkant van het lichaam smaller is dan de achterkant.
19. Met deze stukjes vorm je ballen om de voorpoten van het konijn te maken.
20. Eindig met een stuk touw dat je om de oren wikkelt om het hoofd van het konijn te creëren.
21. Let op dat je het stuk touw niet te strak aantrekt, want het deeg zal goed rijzen.
22. Wanneer al je konijnen klaar zijn, leg ze dan op een bakplaat bekleed met bakpapier en laat ze ongeveer 1u30 rijzen (meer of minder afhankelijk van de temperatuur in je keuken).
23. Bak vervolgens in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 20 tot 25 minuten voor de kleine brioches en 30 tot 35 voor de grootste.
24. Laat afkoelen en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com