

Påsekaniner brioche

Ingrédients

- 15g fersk gjær
- 500g hvetemel eller T45
- 2 egg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør
- 200g helmelk
- 15g fersk gjær
- 500g hvetemel eller T45
- 2 egg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør

Préparation

1. I fjor laget jeg en sjokolade/vanilje fylt brioche til påske, i år hadde jeg lyst til å gjøre det igjen, men denne gangen endre formen i stedet for smaken.
2. Jeg har sett mange videoer på sosiale medier med surdeigsbrød formet som kaniner til påske, så jeg tilpasset ideen med en brioche for den søteste påskefrokosten!
3. Utstyr :Jeg har brukt perforert plate fra Guy Demarle: rabattkode FLAVIE10 ved registrering for 10 i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
4. Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood (med krok) for å lage brioche: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kommersiell samarbeid.
5. Forberedelsestid: 45 minutter + minimum 2t30 hvile + omtrent 30 minutter steking For en stor brioche og tre små: Handleliste : helmelk fersk gjær hvetemel eller T45 2 egg salt sukker smør Litt snor Valgfritt: bånd Briochedeigen : helmelk fersk gjær hvetemel eller T45 2 egg salt sukker smør I bunnen av bollen til roboten med krok, hell melk og smuldret fersk gjær.
6. Dekk med mel, og tilsett deretter eggene, saltet og sukkeret.
7. Kna deg på lav hastighet i minst 10 til 15 minutter, eller til deigen er godt homogen og løsner fra veggene i bollen.
8. Tilsett smøret kuttet i små biter og kna igjen i minst 10 minutter, deigen må være glatt og elastisk og løsne fra veggene i bollen.
9. La deigen hvile i 30 minutter ved romtemperatur, deretter dekk den med plast og sett den i kjøleskapet i minst 2 timer (du kan la den stå der over natten).
10. Forming og steking : Dagen etter, del deigen i 3 biter på hver og en bit på .
11. For hver av bitene, form en oval og lett flatet kule.
12. Kutt bunnen av kulen som på bildet (den vil bli brukt til kaninens pomponhale).
13. Deretter, kutt (men ikke helt) på begge sider, igjen som på bildet.
14. Brett de to sidene for å danne kaninens bakben.
15. Deretter, form en kule med den første kuttete biten og legg den i midten av de to bena.
16. Kutt igjen små biter på sidene.
17. Lim dem på toppen av kaninen for å lage ørene.

18. Til slutt, kutt igjen små biter på sidene slik at forsiden av kroppen er smalere enn baksiden.
19. Med disse bitene, form kuler for å lage kaninens fremre ben.
20. Avslutt med et stykke snor som skal vikles rundt ørene for å lage kaninens hode.
21. Vær forsiktig så du ikke strammer snoren for mye, da deigen vil heve seg godt.
22. Når alle kaninene dine er klare, legg dem på et bakepapirkledd stekebrett og la dem heve i omtrent 1t30 (mer eller mindre avhengig av temperaturen i kjøkkenet ditt).
23. Deretter, stek i en forvarmet ovn på 180°C i 20 til 25 minutter for de små briocheene og 30 til 35 for den største.
24. La dem avkjøle litt og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com