

Wielkanocne zaj czki brioche

Ingrédients

- 15g wie ych dro d y
- 500g m ki pszennej lub T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g mas a
- 200g mleka pe not ustego
- 15g wie ych dro d y
- 500g m ki pszennej lub T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g mas a

Préparation

1. W zesz ym roku robi em brioche z nadzieniem czekoladowo-waniliowym na Wielkanoc, w tym roku mia em ochot łpowtórzy , ale tym razem zmieniaj c ksztat zamiast smaku.
2. Widzia em wiele filmów w mediach spo eczno ciowych z chlebem na zakwasie w ksztacie królika na Wielkanoc, wi c dostosowa em pomys łdo brioche na najs odsze niadanie wielkanocne!
3. Sprz t:U y em blachy perforowanej Guy Demarle: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ł10 łzni ki przy pierwszym zamówieniu / wspó praca komercyjna.
4. U y em mojego Cooking Chef od Kenwood (z hakiem) do zrobienia brioche: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / wspó praca komercyjna.
5. Czas przygotowania: 45 minut + minimum 2h30 odpoczynku + oko o 30 minut pieczenia Dla du ej brioche i trzech ma ych: Lista zakupów: mleka pe not ustego wie ych dro d y m ki pszennej lub T45 2 jajka soli cukru mas a Troch łsznurka Opcjonalnie: wst ki Ciasto na brioche: mleka pe not ustego wie ych dro d y m ki pszennej lub T45 2 jajka soli cukru mas a Na dnie misy robota z hakiem wlej mleko i pokruszone wie e dro d e.
6. Przykryj m k , a nast pnie dodaj jajka, sól i cukier.
7. Wyrabiaj na ma ych obrotach przez minimum 10 do 15 minut, a łciasto b dzie dobrze jednolite i odchodzi łod cianek misy.
8. Dodaj pokrojone na ma e kawa ki mas o i wyrabiaj ponownie przez co najmniej 10 minut, ciasto powinno by łg adkie i elastyczne oraz odchodzi łod cianek misy.
9. Pozwól ciastu odpocz łprzez 30 minut w temperaturze pokojowej, a nast pnie owi łje foli łi umie łw lodówce na co najmniej odziny (mo esz zostawi łje na noc).
10. Formowanie i pieczenie: Nast pnego dnia podziel ciasto na 3 kawa ki po ka dy i jeden kawa ek .
11. Z ka dego kawa ka uformuj owaln łkul , lekko sp aszczon .
12. Odc łdoln łcz łkuli, jak na zdj ciu (b dzie s u y łjako ogon królika).
13. Nast pnie, pokrój (ale nie ca kowicie) po obu stronach, ponownie jak na zdj ciu.
14. Z ó łobie strony, aby utworzy łtylne nogi królika.
15. Nast pnie uformuj kul łz pierwszego pokrojonego kawa ka i umie łj łmi dzy dwiema nogami.
16. Ponownie pokrój ma e kawa ki po bokach.

17. Przyklej je na górze królika, aby utworzy łuszy.
18. Na koniec ponownie pokrój ma e kawa ki po bokach, aby przód cia a by łcie szy ni łty .
19. Z tych kawa ków uformuj kulki, aby stworzy łprzednie nogi królika.
20. Zako cz kawa kiem sznurka owini tym wokó łuszu, aby stworzy łg ow łkrólika.
21. Uwa aj, aby nie zaci gn łsznurka, poniewa łciasto dobrze wyro nie.
22. Kiedy wszystkie twoje króliki s łgotowe, umie łje na blasze wy o onej papierem do pieczenia i pozwól im rosn łprzez oko o 1h30 (wi cej lub mniej w zale no ci od temperatury w twojej kuchni).
23. Nast pnie piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20 do 25 minut dla ma ych brioche i 30 do 35 dla najwi kszej.
24. Pozwól ostygn , a nast pnie delektuj si !