

Pães de coelho de Páscoa

Ingrédients

- 15g de fermento fresco
- 500g de farinha de trigo ou T45
- 2 ovos
- 10g de sal
- 60g de açúcar
- 180g de manteiga
- 200g de leite integral
- 15g de fermento fresco
- 500g de farinha de trigo ou T45
- 2 ovos
- 10g de sal
- 60g de açúcar
- 180g de manteiga

Préparation

1. No ano passado, eu fiz um pão doce recheado de chocolate/baunilha para a Páscoa, este ano eu tive vontade de repetir, mas desta vez mudando a forma em vez do sabor.
2. Vi várias vídeos nas redes sociais com pães de fermento em forma de coelho para a Páscoa, então adaptei a ideia com um pão doce para o café da manhã mais fofo da Páscoa!
3. Material :Eu usei a forma perfurada Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 de desconto na primeira compra / colaboração comercial.
4. Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood (com o gancho) para fazer o pão doce: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / colaboração comercial.
5. Tempo de preparação: 45 minutos + mínimo de 2h30 de descanso + cerca de 30 minutos de cozimento Para um grande pão doce e três pequenos: Lista de compras: de leite integral de fermento fresco de farinha de trigo ou T45 2 ovos de sal de açúcar de manteiga Um pouco de barbante Opcional: fitas A massa do pão doce: de leite integral de fermento fresco de farinha de trigo ou T45 2 ovos de sal de açúcar de manteiga No fundo da tigela do robô equipado com o gancho, despeje o leite e o fermento fresco esfarelado.
6. Cubra com a farinha, depois adicione os ovos, o sal e o açúcar.
7. Sove em baixa velocidade por 10 a 15 minutos no mínimo, ou até que a massa esteja bem homogênea e se desprendam das paredes da tigela.
8. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente por pelo menos 10 minutos, a massa deve ficar bem lisa e elástica e se desprender das paredes da tigela.
9. Deixe a massa descansar por 30 minutos em temperatura ambiente, depois cubra com filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 2 horas (você pode deixá-la lá durante a noite).
10. O detalhamento e o cozimento: No dia seguinte, corte a massa em 3 pedaços de cada e um pedaço de .
11. Para cada um dos pedaços, forme uma bola oval e ligeiramente achatada.
12. Corte a parte inferior da bola como na foto (ela servirá para a cauda em pompom do coelho).
13. Em seguida, corte (mas não completamente) os dois lados, novamente como na foto.
14. Dobre os dois lados para formar as patas traseiras do coelho.
15. Em seguida, forme uma bola com o primeiro pedaço cortado e adicione-a ao meio das duas patas.
16. Corte novamente pequenos pedaços dos lados.

17. Cole-os na parte superior do coelho para formar as orelhas.
18. Finalmente, corte novamente pequenos pedaços dos lados para que a parte da frente do corpo fique mais fina que a parte de trás.
19. Com esses pedaços, forme bolas para criar as patas dianteiras do coelho.
20. Termine com um pedaço de barbante para amarrar na altura das orelhas para criar a cabeça do coelho.
21. Cuidado para não apertar o pedaço de barbante, pois a massa vai crescer bem.
22. Quando todos os seus coelhos estiverem prontos, coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga e deixe crescer por cerca de 1h30 (mais ou menos dependendo da temperatura da sua cozinha).
23. Em seguida, asse no forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos para os pães pequenos e 30 a 35 para o maior.
24. Deixe esfriar e depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com