

Cozonaci iepura i de Pa te

Ingrédients

- 15g de drojdie proasp t
- 500g de f in de grâu sau T45
- 2 ou
- 10g de sare
- 60g de zah r
- 180g de unt
- 200g de lapte integral
- 15g de drojdie proasp t
- 500g de f in de grâu sau T45
- 2 ou
- 10g de sare
- 60g de zah r
- 180g de unt

Préparation

1. Anul trecut am f cut o brio umplut cu ciocolat /vanilie pentru Pa te, anul acesta am avut dorin a s repet, dar de data aceasta schimbând forma mai degrab decât aroma.
2. Am v zut multe videoclipuri pe re elele sociale cu pâini cu maia în form de iepure pentru Pa te, a a c am adaptat ideea cu o brio pentru cea mai dr gu mic dejun de Pa te!
3. Materiale :Am folosit tava perforat Guy Demarle : cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferi i la prima comand / colaborare comercial .
4. Am folosit Cooking Chef de la Kenwood (cu cârligul) pentru a face brio a : cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achizi ia unui cooking chef / colaborare comercial .
5. Timp de preparare : 45 minute + minimum 2h30 de odihn + aproximativ 30 de minute de coacere Pentru o brio mare i trei mici : Lista de cump rare : de lapte integral de drojdie proasp t de f in de grâu sau T45 2 ou de sare de zah r de unt Un pic de sfoar Op ional : panglici Aluatul de brio : de lapte integral de drojdie proasp t de f in de grâu sau T45 2 ou de sare de zah r de unt În fundul bolului robotului echipat cu cârlig, turna i laptele i drojdia proasp t sf râmât .
6. Acoperi i cu f ina, apoi ad uga i ou le, sarea i zah rul.
7. Fr mânta i la vitez mic timp de 10 pân la 15 minute, sau pân când aluatul este bine omogenizat i se desprinde de pere ii bolului.
8. Ad uga i untul t iat în buc i mici i fr mânta i din nou timp de cel pu in 10 minute, aluatul trebuie s fie bine neted i elastic i s se desprind de pere ii bolului.
9. L sa i aluatul s se odihneasc 30 de minute la temperatura camerei, apoi acoperi i-l cu folie i pune i-l la frigider timp de cel pu in 2 ore (pute i s -l l sa i acolo o noapte).
10. Detalierea i coacerea : A doua zi, t ia i aluatul în 3 buc i de fiecare i o bucat de .
11. Pentru fiecare dintre buc i, forma i o bil oval i u or aplatizat .
12. T ia i partea de jos a bilei ca în fotografie (aceasta va fi folosit pentru coada pufoas a iepurelui).
13. Apoi, t ia i (dar nu complet) cele dou laturi, din nou ca în fotografie.
14. Îndoi i cele dou laturi pentru a forma picioarele din spate ale iepurelui.
15. Apoi, forma i o bil cu prima bucat t iat i ad uga i-o în mijlocul celor dou picioare.
16. T ia i din nou buc i mici pe laturi.

17. Lipici i-le pe partea de sus a iepurelui pentru a forma urechile.
18. În cele din urmă, tăiați din nou bucăți mici pe laturi pentru ca partea din față a corpului să fie mai subțire decât spatele.
19. Cu aceste bucăți, formați bile pentru a crea picioarele din față ale iepurelui.
20. Terminați cu un fir de sfoară pe care să-l înfurați în jurul urechilor pentru a crea capul iepurelui.
21. Atenție să nu strângeți firul, deoarece aluatul va crește bine.
22. Când toate iepurii sunt gata, puneți-i pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt și lăsați-i să crească timp de aproximativ 1h30 (mai mult sau mai puțin în funcție de temperatura din bucătăria dumneavoastră).
23. Apoi, coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 20 până la 25 de minute pentru briole mici și 30 până la 35 pentru cea mai mare.
24. Lăsați să se răcească, apoi savurați!