

Ve kono né zaja iky

Ingrédients

- 15g erstvého droýdia
- 500g múky typu T45
- 2 vajcia
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g masla
- 200g plnotu ného mlieka
- 15g erstvého droýdia
- 500g múky typu T45
- 2 vajcia
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g masla

Préparation

1. Minulš žrok som na Ve kú noc urobila okoládovo-vanilkovú briosku, tento rok som mala chu Źo zopakova , ale tentoraz som sa rozhodla zmeni Źvar namiesto chuti.
2. Na sociálnych sie ach som videla mnoýstvo videí s chlebom z kvásku v tvare zajaca na Ve kú noc, také som prispôsobila my lienku s brioskou na najroztomilej ie ra ajky na Ve kú noc!
3. Materiál :Pouýila som perforovanú plech Guy Demarle: kód odporú ania FLAVIE10, ktorš Źe potrebné zada pri registrácii, aby ste získali 10 Źpri prvej objednávke / obchodnej spolupráci.
4. Pouýila som svoj Cooking Chef od Kenwood (s hákom) na prípravu briosky: kód FLAVIE = 3 vybrané príslu enstvá zdarma pri nákupe cooking chefa / obchodná spolupráca.
5. as prípravy: 45 minút + minimálne 2h30 odpo inku + pribliýne 30 minút pe enia Na jednu ve kú briosku a tri malé: Zoznam surovín: plnotu ného mlieka erstvého droýdia múky typu T45 2 vajcia soli cukru masla Trochu pagátu Volite né: stuhy Na brioskovú cesto: plnotu ného mlieka erstvého droýdia múky typu T45 2 vajcia soli cukru masla Na dno misy robota s hákom naleýte mlieko a rozdrobené erstvé droýdie.
6. Zakryte múkou, potom pridajte vajcia, so Źa cukor.
7. Hnette na nízkej ršchlosti aspo Ź10 aýŹ15 minút, alebo kšm cesto nie je dobre homogénne a neodde uje sa od stien misy.
8. Pridajte maslo nakrájané na malé kúsky a znova hnette aspo Ź10 minút, cesto by malo by Źhladké a elastické a odde ova Źa od stien misy.
9. Nechajte cesto odpo íva Ź30 minút pri izbovej teplote, potom ho zabalte a dajte do chladni ky na minimálne 2 hodiny (môýete ho tam necha Źaj cez noc).
10. Formovanie a pe enie: Na druhš Źde Źrozde te cesto na 3 kusy po a jeden kus .
11. Pre kaýdš Źkus vytvorte oválnu a mierne splo tenú gu u.
12. Odstrihnite spodok gule ako na fotografii (bude slúýi Źako chvostík zajaca).
13. Potom nareýte (ale nie úplne) po oboch stranách, opä Źako na fotografii.
14. Prehnite obidve strany, aby ste vytvorili zadné nohy zajaca.
15. Potom vytvorte gu u z prvého nakrájaného kusu a pridajte ju medzi dve nohy.
16. Znova nakrájajte malé kúsky po stranách.
17. Prilepte ich na vrch zajaca, aby ste vytvorili u i.

18. Nakoniec znova nakrájajte malé kúsky po stranách, aby bol predok tela tenší ako zadok.
19. S týmito kúskami vytvorte guľu, aby ste vytvorili predné nohy zajaca.
20. Dokončíte s kúskom pagátu, ktorým obtočíte okolo uší, aby ste vytvorili hlavu zajaca.
21. Pozor, aby ste pagát nesuchovali, pretože cesto dobre vykysne.
22. Keď už všetky vajce zajaca pripravené, položte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a nechajte ich kysnúť asi 1h30 (viac alebo menej v závislosti od teploty vo vašej kuchyni).
23. Potom vložte do predhriatej rúry na 180°C na 20 až 25 minút pečenia pre malé briosky a 30 až 35 pre najväčšie.
24. Nechajte vychladnúť a potom si pochutnajte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com