

Påskkaninbröd

Ingrédients

- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl eller T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 60g socker
- 180g smör
- 200g helmjölk
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl eller T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 60g socker
- 180g smör

Préparation

1. Förra året gjorde jag en choklad- och vaniljfylld brioche till påsk, i år ville jag göra om det men den här gången ändra formen istället för smaken.
2. Jag har sett många videor på sociala medier med surdegsbröd formade som kaniner för påsk, så jag anpassade idén med en brioche för den sötaste påskfrukosten!
3. Material: Jag använde den perforerade plåten från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
4. Jag använde min Kenwood Cooking Chef (med kroken) för att göra brioche: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kommersiellt samarbete.
5. Förberedelsestid: 45 minuter + minst 2h30 vila + cirka 30 minuter gräddning För en stor brioche och tre små: Inköpslista: helmjölk färsk jäst vetemjöl eller T45 2 ägg salt socker smör Lite snöre Valfritt: band Briochedegen: helmjölk färsk jäst vetemjöl eller T45 2 ägg salt socker smör I botten av skålen på roboten med kroken, häll mjölken och den smulade färska jästen.
6. Täck med mjölet, tillsätt sedan äggen, saltet och sockret.
7. Kör på låg hastighet i minst 10 till 15 minuter, eller tills degen är jämn och släpper från skålens väggar.
8. Tillsätt smöret skuret i små bitar och knåda igen i minst 10 minuter, degen ska vara slät och elastisk och släppa från skålens väggar.
9. Låt degen vila i 30 minuter i rumstemperatur, täck den sedan med plastfolie och lägg den i kylskåpet i minst 2 timmar (du kan låta den stå över natten).
10. Uppdelning och gräddning: Nästa dag, dela degen i 3 bitar om vardera och en bit om .
11. För varje bit, forma en oval och något platt boll.
12. Skär av botten av bollen som på bilden (den kommer att användas som kaninens pompon).
13. Skär sedan (men inte helt) på båda sidor, återigen som på bilden.
14. Vik båda sidorna för att forma kaninens bakben.
15. Forma en boll av den första biten som skars av och lägg den i mitten av de två benen.
16. Skär återigen små bitar på sidorna.
17. Klistra dem på toppen av kaninen för att forma öronen.
18. Slutligen, skär återigen små bitar på sidorna så att framsidan av kroppen blir smalare än baksidan.

19. Med dessa bitar, forma bollar för att skapa kaninens framben.
20. Avsluta med en bit snöre att vira runt öronen för att skapa kaninens huvud.
21. Var försiktig så att du inte drar åt snöret för hårt eftersom degen kommer att jäsa ordentligt.
22. När alla dina kaniner är klara, lägg dem på en plåt täckt med bakpapper och låt dem jäsa i cirka 1h30 (mer eller mindre beroende på temperaturen i ditt kök).
23. Grädda sedan i en förvärmad ugn på 180°C i 20 till 25 minuter för de små briocherna och 30 till 35 för den största.
24. Låt svalna och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com