

Mga buns na kuneho ng Pasko ng Pagkabuhay

Ingrédients

- 15g ng sariwang lebadura
- 500g ng harina ng gruau o T45
- 2 itlog
- 10g ng asin
- 60g ng asukal
- 180g ng mantikilya
- 200g ng buong gatas
- 15g ng sariwang lebadura
- 500g ng harina ng gruau o T45
- 2 itlog
- 10g ng asin
- 60g ng asukal
- 180g ng mantikilya

Préparation

1. Noong nakaraang taon, gumawa ako ng isang brioche na may palaman na tsokolate/vanilla para sa Pasko ng Pagkabuhay, ngayong taon ay naisipan kong ulitin ito ngunit sa pagkakataong ito ay binago ang anyo sa halip na ang lasa.
2. Nakakita ako ng maraming mga video sa social media na may mga sourdough na tinapay na may anyong kuneho para sa Pasko ng Pagkabuhay, kaya't inangkop ko ang ideya gamit ang isang brioche para sa pinakacute na almusal ng Pasko ng Pagkabuhay!
3. Materyales :Gumamit ako ng perforated na plato mula sa Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
4. Gumamit ako ng aking Cooking Chef ng Kenwood (na may hook) para gumawa ng brioche: code FLAVIE = 3 mga accessory na mapipili na ibinibigay sa pagbili ng isang cooking chef / komersyal na pakikipagtulungan.
5. Oras ng paghahanda: 45 minuto + minimum na 2h30 na pahinga + humigit-kumulang 30 minuto na pagluluto Para sa isang malaking brioche at tatlong maliliit: Listahan ng mga sangkap : ng buong gatas ng sariwang lebadura ng harina ng gruau o T45 2 itlog ng asin ng asukal ng mantikilya Kaunting sinulid Opsyonal: mga laso Ang masa ng brioche : ng buong gatas ng sariwang lebadura ng harina ng gruau o T45 2 itlog ng asin ng asukal ng mantikilya Sa ilalim ng mangkok ng robot na may hook, ibuhos ang gatas at ang pira-pirasong sariwang lebadura.
6. Takpan ng harina, pagkatapos ay idagdag ang mga itlog, asin, at asukal.
7. Masahin sa mababang bilis sa loob ng 10 hanggang 15 minuto, o hanggang sa ang masa ay maging maayos at humihiwalay mula sa mga dingding ng mangkok.
8. Idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso at masahin muli ng hindi bababa sa 10 minuto, ang masa ay dapat maging makinis at nababanat at humihiwalay mula sa mga dingding ng mangkok.
9. Hayaan ang masa na magpahinga ng 30 minuto sa temperatura ng kuwarto, pagkatapos ay balutin ito at ilagay sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras (maaari mo itong iwanan ng isang gabi).
10. Ang pagputol at pagluluto : Kinabukasan, gupitin ang masa sa 3 piraso ng bawat isa at isang piraso ng .
11. Para sa bawat piraso, bumuo ng isang oval na bola at bahagyang pinaplano.
12. Gupitin ang ilalim ng bola tulad ng nasa larawan (ito ay magiging para sa buntot na pompon ng kuneho).

13. Pagkatapos, gupitin (ngunit hindi ganap) ang dalawang gilid, muli tulad ng nasa larawan.
14. Ibalik ang dalawang gilid upang bumuo ng mga likod na paa ng kuneho.
15. Pagkatapos, bumuo ng isang bola gamit ang unang piraso na gupit at idagdag ito sa gitna ng dalawang paa.
16. Gupitin muli ang maliliit na piraso sa mga gilid.
17. Idikit ang mga ito sa itaas ng kuneho upang bumuo ng mga tainga.
18. Sa wakas, muling gupitin ang maliliit na piraso sa mga gilid upang ang harap ng katawan ay mas payat kaysa sa likuran.
19. Gamitin ang mga piraso, bumuo ng mga bola upang lumikha ng mga harapang paa ng kuneho.
20. Tapusin gamit ang isang piraso ng sinulid na iikot sa paligid ng mga tainga upang lumikha ng ulo ng kuneho.
21. Mag-ingat na huwag higgitan ang piraso ng sinulid dahil ang masa ay lalago nang maayos.
22. Kapag ang lahat ng iyong mga kuneho ay handa na, ilagay ang mga ito sa isang baking tray na may parchment paper at hayaang umusbong ng mga 1h30 (mas marami o mas kaunti depende sa temperatura ng iyong kusina).
23. Pagkatapos, ilagay sa preheated oven sa 180°C para sa 20 hanggang 25 minuto ng pagluluto para sa maliliit na brioche at 30 hanggang 35 para sa pinakamalaki.
24. Hayaan itong lumamig at pagkatapos ay tamasahin!