

PETITS PAINS BRIOCHÉS LAPIN

673 PARTAGES

★★★★★ 3/5 (1 vote)

100% Fiable



Recette par **Nadia Paprikas**

Voici des petits pains briochés originaux, à préparer à quatre mains avec les enfants. Ils vont adorer !

🍳 Difficulté moyenne 🛒 Bon marché ⌚ 20 min 🏠 15 min ⏰ 100 min

Ingrédients (4 pièces)

250g de farine

40g de beurre mou

20g de sucre

15 cl de lait

10g de levure boulangère fraîche

1/2 c à c de sel

Chocolat noir pour la décoration

Chocolat blanc pour la décoration

Matériel

Robot pâtissier
Four traditionnel
Papier cuisson
Pinceau
Plaque de cuisson pour four
Saladier
Torchon

Préparation



ETAPE 1 :

Versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre.



ETAPE 2 :

Ajoutez la levure émiettée.



ETAPE 3 :

Ajoutez le lait.



ÉTAPE 4 :

Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et le sel.



ÉTAPE 5 :

Mélangez le tout avec votre main. Vous allez obtenir une pâte collante et c'est normal. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme et non collante. Pétrissez énergiquement pendant 10 minutes sans s'arrêter. Si vous avez un robot n'hésitez pas à l'utiliser pour cette recette. Laissez le robot mélanger le tout pendant 5 minutes en 1ère vitesse puis en 2ème vitesse pour commencer le pétrissage.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1 heure à l'abri des courants d'air.



ÉTAPE 6 :

A la fin du temps de repos la pâte devra avoir doublé de volume.



ÉTAPE 7 :

Coupez la pâte en 2 pâtons. Faites des boules de 60 g chacune avec le premier pâton pour former la tête du lapin.



ÉTAPE 8 :

Pour les oreilles, formez des boudins avec le 2ème pâton.



ÉTAPE 9 :

Formez les oreilles en courbant chaque boudin.



ÉTAPE 10 :

Déposez les oreilles en-dessous de la tête du lapin.



ÉTAPE 11 :

Placez les petits pains sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Humidifiez les petits pains avec un pinceau souple légèrement humide, et laissez-les pousser à température ambiante pendant 40 min environ. Préchauffez votre four à 180°C.

Dorez les petits pains avec un œuf battu, puis enfournez-les dans le four chaud.

Laissez cuire pendant 15 minutes tout en surveillant régulièrement la cuisson. Laissez refroidir.



ÉTAPE 12 :

Faites fondre le chocolat noir et dessinez les yeux et la bouche des lapins.



ÉTAPE 13 :

Faites fondre le chocolat blanc puis dessinez les joues des lapins.



ÉTAPE 14 :

Bon appétit !