Brioszki zajączki

czas przygotowania: **150 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna typ 550 - 500g
- drożdże instant Gellwe - 7g
- budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie (40 g)
- sól - 1/2 łyżeczki
- mleko ciepłe - 200 ml
- jajka - 2 sztuki
- masło miękkie - 80 g
- aromat cytrynowy Gellwe - 1 łyżeczka

DODATKOWE:

- jajko - 1 sztuka
- mleko - 1 łyżka
- jadalny pisak do dekoracji - 1 sztuka

Sposób przygotowania

1. Do miski wsyp mąkę, drożdże, cukier, budyń w proszku oraz sól.
2. Dodaj ciepłe mleko, jajka, miękkie masło i aromat cytrynowy.
3. Wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakiem przez około 10 minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne.
4. Gotowe ciasto przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na około 1,5 godziny, aż podwoi objętość.
5. Wyrośnięte ciasto podziel na 10 równych części. Z każdej uformuj kulkę – główkę. Z niewielkiego kawałka ciasta uformuj dwa cienkie wałeczki i połącz je z główką, tworząc uszy.
6. Uformowane zajączki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryj i odstaw na około 30 minut.
7. Jajko wymieszaj z mlekiem i posmaruj nim zajączki. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C (góra–dół) przez około 15 minut, aż będą złociste.
8. Po całkowitym wystudzeniu narysuj oczka i pyszczek przy użyciu jadalnego pisaka.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Brioszki zajączki

Drożdże suche 7g

Drożdże suszone instant Gellwe to niezawodny wybór do domowych wypieków, który nie wymaga rozrabiania i zapewnia szybkie oraz równomierne wyrastanie ciasta. 1 opakowanie drożdży instant 7g odpowiada 25 g drożdży świeżych.

Opakowanie zawiera 7g

Aromat cytrynowy

Aromat cytrynowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml

Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g