

Brioszki zajaczki



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 zajaczki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryj i odstaw na około 30 minut.
- 7 Jajko wymieszaj z mlekiem i posmaruj nim zajaczki. 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: 9ml



Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g