

Lapins en pâte à tresse

swissmilk

Ingrédients

Pour 12 lapins

papier sulfurisé

1 kg de farine

3 cc de sel

2 cs de sucre

21 g de levure

6 dl de lait tiède

100 g de beurre liquide refroidi

1 jaune d'oeuf battu, pour dorer

raisins secs



Préparation

Préparation: 50min

Cuisson: 12min

Levage: 1h10min

Temps total: 2h12min

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre, former un puits. Y verser la levure délayée dans un peu de lait, le reste de lait et le beurre. Pétrir en une pâte homogène. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.
2. Partager en 12 parts égales. Modeler des lapins (voir notre photo). Disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, laisser gonfler encore un peu pendant le temps de préchauffage du four. Dorer avec le jaune d'oeuf, décorer de raisins (yeux).
3. Cuire 12-15 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

Aux lardons: dorer 250 g de lardons sans adjonction de matière grasse, laisser refroidir. Ajouter à la pâte. Aux raisins secs: Faire gonfler dans de l'eau chaude 100-150 g de raisins secs pendant le temps de levage de la pâte. Bien égoutter avant d'ajouter à la pâte. Au chocolat: ajouter à la pâte 100-150 g de pépites de chocolat.

Par pièce: Énergie: 1633kJ / 390kcal, lipides: 10g, glucides: 65g, protéines: 10g