



# LAPIN DE PÂQUES EN PÂTE LEVÉE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème
<b>130 ml</b>	Lait
<b>60 g</b>	Sucre
<b>1 Würfel</b>	
<b>30 g</b>	Beurre
	Zitronenschale
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>500 g</b>	Farine
<b>1 pincée</b>	Sel
	Rosinen, nach Bedarf
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Pour la pâte, faire chauffer légèrement le lait avec le sucre et y dissoudre la levure fraîche.
2. Faire fondre le beurre et le QimiQ Classic et ajouter au mélange de lait et levure ensemble avec le zeste de citron et l'œuf et bien mélanger.
3. Mélanger la farine avec le sel et les raisins et incorporer à la masse d'œufs.
4. Pétrir la masse afin d'obtenir une pâte homogène et souple et laisser lever la pâte pendant environ 45 minutes à un endroit tiède.
5. Pétrir la pâte encore une fois et diviser en parts de 80 à 100 g.
6. Former un rouleau avec 2/3 de chaque part de pâte et l'embobiner en forme d'escargot. Former un rectangle avec l'autre tiers de la part de pâte et le couper au milieu jusqu'à environ la moitié pour faire les oreilles.
7. Pour l'œil, placer un raisin sec dans la partie avant de la tête. Badigeonner le corps et la tête de jaune d'œuf et déposer les deux parties composées sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
8. Faire cuire au four préchauffé à 180° C (convection naturelle) pendant 12 à 15 minutes.