



Pain en forme de lapin

Amusez-vous à confectionner ce délicieux pain printanier en famille! Cette quantité de pâte donne un gros lapin ou de six à huit petits lapins.

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de farine tout usage
11 ml (2 ¼ c. à thé) de levure sèche active
30 ml (2 c. à table) de sucre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
60 ml (1/4 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de lait
30 ml (2 c. à table) de beurre non salé
*Colorant alimentaire au choix (facultatif)



Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C /350 °F. Vaporiser de l'enduit végétal sur une plaque de cuisson ou la recouvrir de papier parchemin.
2. Dans un batteur sur socle ou un grand bol à mélanger, combiner 1 tasse de farine, la levure non dissoute, le sucre et le sel.
3. Dans un bol allant au four à micro-ondes, faire chauffer l'eau, le lait et le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent très chauds.
4. Ajouter le mélange liquide au mélange de farine. Si on utilise un batteur sur socle, pétrir la pâte à vitesse moyenne durant deux minutes à l'aide du crochet pétrisseur. Si on travaille la pâte à la main, brasser les ingrédients dans le bol à l'aide d'une spatule.
5. Ajouter ¼ de tasse de farine à la fois et continuer à pétrir la pâte durant environ deux minutes à l'aide du crochet pétrisseur. Incorporer assez de farine pour obtenir une pâte molle légèrement collante au toucher.
6. Pétrir la pâte sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Placer la boule de pâte dans un bol et la recouvrir d'un linge humide. Laisser reposer cinq minutes.
7. Avant de rouler la pâte, prélever une petite quantité à mettre de côté pour former la queue du lapin. Pour faire les petits pains en forme de lapin, séparer la pâte en six à huit boules et mettre de la pâte de côté pour les queues.

8. Sur une surface légèrement enfarinée, former un long cordon avec la pâte. On peut aussi rouler la pâte entre les mains.
9. Plier le cordon en forme de U.
10. Croiser la partie inférieure, pour former le « derrière » du lapin. Laisser une ouverture pour insérer la boule de pâte qui formera la queue du lapin.
11. Entortiller les extrémités supérieures les unes sous les autres pour former les oreilles du lapin.
12. Placer soigneusement le lapin sur la plaque de cuisson.
13. Faire une petite boule avec le morceau de pâte restant, pour faire la queue du lapin. Ajouter une petite quantité de colorant alimentaire de la couleur désirée (facultatif) à la boule et pétrir jusqu'à ce que la couleur devienne uniforme.
14. Placer la queue dans le trou au bas du corps du lapin et la recouvrir avec un petit morceau de papier d'aluminium pour éviter qu'elle brunisse durant la cuisson.
15. Cuire de 14 à 16 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit légèrement doré.
16. Laisser reposer le lapin quelques minutes avant de le déposer sur une assiette de service.
17. Servir chaud et déguster!

