

Iepurași inimoși



Mediu

Ingrediente:

450 g făină
1 plic Drojdie uscată Dr.Oetker
1 și ½ linguriță sare
piper proaspăt măcinat
1 albuș de ou
150 g iaurt (grăsime 3,5%)
125 ml (1/8 l) apă
1 plic amestec ierburi
câteva cuișoare sau boabe de piper
1 gălbenuș de ou
1 lingură lapte

Mod de preparare:

Cerneți într-un castron făina și amestecați-o cu drojdia. Adăugați restul ingredientelor și amestecați totul cu spiralele mixerului mai întâi la viteză mică, apoi timp de 5 minute la viteză superioară până obțineți un aluat fin. Acoperiți apoi aluatul și lăsați-l să crească la loc cald.

Între timp încălziți cuptorul, ungeți tava cu grăsime și acoperiți-o cu hârtie de copt. După ce a crescut, mai frământați puțin aluatul pe masa de lucru.

2/3 din aluat împărțiți-l în 12 bucăți din care formați role de 15 cm lungime cu vârfuri ascuțite pe care îndoiți-le sub formă de potcoavă.

Aluatul rămas împărțiți-l în 12 bucăți pe care presați-le sub formă de ou ascuțit. Din vârf spre interior crestați cu cuțitul astfel încât să se formeze "urechile".

Așezați "capul" peste corp.

Cuișoarele sau boabele de piper folosiți-le drept "ochi". Lăsați iepurașii acoperiți încă 20 minute.

Amestecați laptele cu gălbenușul de ou, ungeți iepurașii cu această compoziție și băgați-i la cuptor în 1/3 de jos a cuptorului.

Cuptor cu gaz: treapta 3-4 (preîncălzit)





Cuptor electric cu aer cald: aprox. 180°C (preîncălzit)
Timp de coacere: aprox. 20 minute

După coacere, scoateți iepurașii pe o tavă lăsați-i să se răcească.
Se recomandă să se servească călduți.

Istorie: De ce iepurașii aduc ouăle de Paște?
Nu găina ci iepurașii sunt cei care așează de Paște ouăle în cuib.
Această credință este un vechi obicei de Paște din Zürich. Acolo, copiii sunt trimiși în poienițe la căutatul ouălelor de Paște. În această activitate copilașii alungau iepurele care stătea la pândă în iarbă. Pentru ei acesta era dovada că iepurele a ascuns ouăle în poieniță. Așa a devenit iepurele actualul "furnizor" de ouă de Paști.

În Germania acest obicei a devenit popular din 1678. Până atunci tradiționale ca și "cel care pune ouăle" au fost diferite animale ca de exemplu: vulpea, cocoșul, barza, dar și cucul și curcanul.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro