

Mannele (brioches de la Saint-Nicolas)

Préparation

1. :J'ai utilisé mon Cooking Chef de Kenwood (avec le crochet) pour faire la brioche : code FLAVIE = 3 accessoires au choix offerts pour l'achat d'un cooking chef / code FLAVIEDREAM = les accessoires laminoir et bol multifonction + un plat Le Creuset offert pour l'achat d'un Cooking chef / collaboration commerciale.
2. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sel et le sucre.
3. Pétrissez pendant au moins 15 à 20 minutes à petite vitesse de façon à avoir une pâte bien homogène, qui se décolle des parois du bol.
4. Ensuite, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau pendant une dizaine de minutes, la pâte doit être bien lisse et élastique.
5. Laissez la pâte reposer 30 minutes à température ambiante, puis placez-la au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (vous pouvez la laisser une nuit).
6. Ensuite, détaillez la pâte en 16 morceaux égaux d'environ et ajoutez des pépites de chocolat dans certains si vous le souhaitez.
7. Formez des boules.
8. Roulez chaque boule en longueur.
9. Formez la tête, sans découper la pâte.
10. Ensuite, utilisez un couteau pour détailler les jambes et les bras.
11. Laissez pousser les manneles pendant environ 1h30 à température ambiante.
12. Ensuite, enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson.
13. Si vous le souhaitez, à la sortie du four vous pouvez ajoutez des pépites de chocolat pour créer des yeux à vos mannele.
14. Laissez tiédir, puis régalez-vous !