

Mannele (Sankt Nikolaus-boller)

Ingrédients

- 200g fuldfed mælk
- 15g frisk gær
- 500g hvedemel eller T45
- 2 æg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør

Préparation

1. Så er vi i december, og derfor kun få dage fra Sankt Nikolaus!
2. Så i år foreslår jeg denne opskrift på typiske brioche fra østfrankrig, som nydes ved Sankt Nikolaus, og som er en perfekt morgenmad/eftermiddagssnack med en god varm chokolade Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood (med krogen) til at lave brioche: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør givet ved køb af en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret til laminering og multifunktionsskål + en Le Creuset skål givet ved køb af en Cooking chef / kommercielt samarbejde.
3. Perforeret bagepladeForberedelsestid: 1 time + minimum 5 timers hvile + 20 minutters bagningTil 16 manneles : Ingredienser : fuldfed mælk frisk gær hvedemel eller T45 2 æg salt sukker smør Valgfrit: chokoladechips Opskrift : I bunden af skålen på robotten, hæld mælken og tilsæt den smuldrede gær.
4. Dæk med melet, og tilsæt derefter æggene, saltet og sukkeret.
5. Ælt i mindst 15 til 20 minutter ved lav hastighed, så du får en ensartet dej, der slipper skålens vægge.
6. Tilsæt derefter smørret skåret i små stykker og ælt igen i cirka ti minutter, dejen skal være glat og elastisk.
7. Lad dejen hvile i 30 minutter ved stuetemperatur, og læg den derefter i køleskabet i mindst 2 timer (du kan lade den stå natten over).
8. Derefter skærer du dejen i ige store stykker på cirka og tilsætter chokoladechips i nogle, hvis du ønsker det.
9. Form små kugler.
10. Rul hver kugle til en stang.
11. Form hovedet, uden at skære dejen.
12. Brug derefter en kniv til at skære benene og armene.
13. Lad manneles hæve i cirka 1 time og 30 minutter ved stuetemperatur.
14. Bag derefter i en forvarmet ovn ved 180°C i 20 minutter.
15. Hvis du ønsker det, kan du tilføje chokoladechips ved udtagning fra ovnen for at lave øjne på dine mannele.
16. Lad dem køle af, og så er det tid til at nyde!