

Mannele (Nikolausbrötchen)

Ingrédients

- 200g Vollmilch
- 15g frische Hefe
- 500g Weizenmehl oder T45
- 2 Eier
- 10g Salz
- 60g Zucker
- 180g Butter

Préparation

1. Endlich ist Dezember, und damit nur noch wenige Tage bis zum Nikolaustag!
2. Dieses Jahr schlage ich euch dieses Rezept für die typischen Brioches aus dem Osten Frankreichs vor, die man zu Nikolaus genießt und die ein perfektes Frühstück/Nachmittagsgebäck mit einer heißen Schokolade ergeben
Material: Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood (mit dem Knethaken) verwendet, um die Brioche zu machen: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / Code FLAVIEDREAM = die Zubehörteile Nudelmaschine und Multifunktionsschüssel + ein Le Creuset-Behälter gratis beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
3. Perforierte Backform
Zubereitungszeit: 1 Stunde + mindestens 5 Stunden Ruhezeit + 20 Minuten Backzeit
Für 16 Manneles: Zutaten: Vollmilch frische Hefe Weizenmehl oder T45 2 Eier Salz Zucker Butter Optional: Schokoladenstückchen
Rezept: Gießen Sie die Milch in die Schüssel der Küchenmaschine und fügen Sie die zerbröckelte Hefe hinzu.
4. Decken Sie es mit Mehl ab, fügen Sie dann die Eier, das Salz und den Zucker hinzu.
5. Kneten Sie mindestens 15 bis 20 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit, bis Sie einen gut homogenen Teig haben, der sich von den Wänden der Schüssel löst.
6. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut etwa zehn Minuten, der Teig sollte glatt und elastisch sein.
7. Lassen Sie den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, und stellen Sie ihn dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank (Sie können ihn auch über Nacht lassen).
8. Schokoladenstückchen hinzu.
9. Formen Sie Kugeln.
10. Rollen Sie jede Kugel länglich.
11. Formen Sie den Kopf, ohne den Teig zu schneiden.
12. Verwenden Sie dann ein Messer, um die Beine und Arme zu formen.
13. Lassen Sie die Manneles etwa 1,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen.
14. Backen Sie sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20 Minuten.
15. Wenn Sie möchten, können Sie nach dem Backen Schokoladenstückchen hinzufügen, um Augen für Ihre Manneles zu kreieren.
16. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie!