

Mannele (brio oj de Sankta Nikolao)

Ingrédients

- 200g da plena lakto
- 15g da fre a fermento
- 500g da faruno de gruo a T45
- 2 ovojn
- 10g da salo
- 60g da sukero
- 180g da butero

Préparation

1. i tio estas, ni estas en decembro, do nur kelkaj tagoj anta Sankta Nikolao!
2. Do i-jare mi proponas i tiun recepton de brio oj tipaj de la oriento de Francio, kiuj estas gustumataj en Sankta Nikolao, kaj kiuj faras perfektan matenman on/merendan kun bona varmigitaokolado. Materialoj :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood (kun la kruko) por fari la brio on: kodo FLAVIE = 3 elektemaj akcesora oj donacitaj por la a eto de cooking chef / kodo FLAVIEDREAM = la akcesora oj lamino kaj multifunkcia bol + unu Le Creuset plado donacita por la a eto de Cooking chef / komerca kunlaboro.
3. Perforita pladoPreparotempo : 1 horo + minimum 5 horoj da ripozo + 20 minutoj da kuiradoPor 16 manneles : Ingrediencoj : da plena lakto da fre a fermento da faruno de gruo a T45 2 ovojn da salo da sukero da butero Opcie: okoladaj pecetoj Recepto : En la fundo de la ujo de la roboto, ver u la lakton kaj aldonu la diseritan fermenton.
4. Kovru kun la faruno, poste aldonu la ovojn, la salon kaj la sukeron.
5. Amu dum almena 15 is 20 minutoj je malalta rapido por havi bone homogenan paston, kiu aparti as de la muroj de la bol.
6. Poste, aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj denove amu dum dek minutoj, la pasto devas esti glata kaj elastika.
7. Lasu la paston ripozi dum 30 minutoj e ambra temperaturo, poste metu in en la fridujon dum almena 2 horoj (vi povas lasi in dum unu nokto).
8. Poste, dividi la paston en 16 egalajn pecojn de irka kaj aldonu okoladajn pecetojn en kelkaj se vi volas.
9. Formu bulon.
10. Rulu iun bulon en longecon.
11. Formu la kapon, sen tran i la paston.
12. Poste, uzas tran ilon por detali la krurojn kaj la brakojn.
13. Lasu la manneles levi i dum irka 1h30 e ambra temperaturo.
14. Poste, baku en la anta varmigita forno je 180°C dum 20 minutoj.
15. Se vi volas, post elpreno el la forno vi povas aldoni okoladajn pecetojn por krei okulojn al viaj mannele.
16. Lasu malvarmeti i, poste uu!