

Maneles (brioche de San Nicolás)

Ingrédients

- 200g de leche entera
- 15g de levadura fresca
- 500g de harina de fuerza o T45
- 2 huevos
- 10g de sal
- 60g de azúcar
- 180g de mantequilla

Préparation

1. ¡Ya está, aquí estamos en diciembre, y por lo tanto a pocos días de San Nicolás!
2. Así que este año les propongo esta receta de brioche típica del este de Francia, que se disfruta en San Nicolás, y que hace un desayuno/merienda perfecto con un buen chocolate caliente Material: He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood (con el gancho) para hacer el brioche: código FLAVIE = 3 accesorios a elección gratis con la compra de un cooking chef / código FLAVIEDREAM = los accesorios laminador y bol multifuncional + un plato Le Creuset gratis con la compra de un Cooking chef / colaboración comercial.
3. Placa perforada Tiempo de preparación: 1 hora + mínimo 5 horas de reposo + 20 minutos de cocción Para 16 manneles: Ingredientes: de leche entera de levadura fresca de harina de fuerza o T45 2 huevos de sal de azúcar de mantequilla Opcional: chispas de chocolate Receta: En el fondo del bol del robot, vierte la leche y añade la levadura desmenuzada.
4. Cubre con la harina, luego añade los huevos, la sal y el azúcar.
5. Amasa durante al menos 15 a 20 minutos a baja velocidad para obtener una masa bien homogénea, que se desprende de las paredes del bol.
6. Luego, añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y amasa nuevamente durante unos diez minutos, la masa debe estar bien lisa y elástica.
7. Deja reposar la masa 30 minutos a temperatura ambiente, luego colócala en el refrigerador durante al menos 2 horas (puedes dejarla toda la noche).
8. Luego, corta la masa en 16 trozos iguales de aproximadamente y añade chispas de chocolate en algunos si lo deseas.
9. Forma bolas.
10. Enrolla cada bola en longitud.
11. Forma la cabeza, sin cortar la masa.
12. Luego, utiliza un cuchillo para detallar las piernas y los brazos.
13. Deja que los manneles suban durante aproximadamente 1h30 a temperatura ambiente.
14. Luego, hornea en el horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.
15. Si lo deseas, al salir del horno puedes añadir chispas de chocolate para crear ojos en tu mannele.
16. Deja enfriar, ¡y luego disfruta!