

Mannelit (Pyhän Nikolauksen pullat)

Ingrédients

- 16 mannelesille :
- 200g täysmaitoa
- 15g tuorehiivaa
- 500g vehnä jauhoja tai T45
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 60g sokeria
- 180g voita

Préparation

1. Nyt se on täällä, joulukuu, ja siis vain muutama päivä Pyhän Nikolauksen juhlaan!
2. Joten tänä vuonna ehdotan teille tätä reseptiä itäisen Ranskan tyyppisistä briocheista, joita nautitaan Pyhän Nikolauksen aikana, ja jotka ovat täydellinen aamiainen/välipala hyvän kaakaon kanssa Tarvikkeet :Käytin omaa Kenwood Cooking Chefia (taikinakoukun kanssa) briochejen tekemiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin ostamisen yhteydessä / koodi FLAVIEDREAM = laminointilisävaruste ja monitoimikulho + Le Creuset -astia ilmaiseksi Cooking Chefin ostamisen yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
3. ReikälevyValmistusaika : 1 tunti + vähintään 5 tuntia lepotilaa + 20 minuuttia paistoaikaa16 mannelesille : Raaka-aineet : täysmaitoa tuorehiivaa vehnä jauhoja tai T45 2 munaa suolaa sokeria voita Valinnainen: suklaapaloja Resepti : Kaada robotin kulhon pohjalle maito ja lisää murennettu hiiva.
4. Peitä jauhoilla, lisää sitten munat, suola ja sokeri.
5. Vaivaa vähintään 15-20 minuuttia matalalla nopeudella, jotta saat tasaisen taikinan, joka irtaa kulhon reunoista.
6. Lisää sitten voi pieninä paloina ja vaivaa vielä noin kymmenen minuuttia, taikinan tulee olla sileä ja joustava.
7. Anna taikinan levätä 30 minuuttia huoneenlämmössä, ja laita se sitten jääkaappiin vähintään 2 tunniksi (voit jättää sen yön yli).
8. Leikkaa taikina 16 yhtä suureen osaan, noin , ja lisää suklaapaloja joihinkin, jos haluat.
9. Muotoile palloja.
10. Rullaa jokainen pallo pitkälle.
11. Muotoile pää, leikkaamalla taikinaa.
12. Käytä sitten veistä jalkojen ja käsien muotoiluun.
13. Anna mannelesien kohota noin 1,5 tuntia huoneenlämmössä.
14. Paista sitten esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 20 minuutin ajan.
15. Jos haluat, voit lisätä suklaapaloja luodaksesi silmät manneleillesi uunista ottamisen jälkeen.
16. Anna jäähtyä, ja nauti!