

Mannele (roti brioche Saint-Nicolas)

Ingrédients

- 200g susu penuh
- 15g ragi segar
- 500g tepung terigu atau T45
- 2 telur
- 10g garam
- 60g gula
- 180g mentega

Préparation

1. Sudah tiba, kita sekarang di bulan Desember, dan hanya beberapa hari lagi menuju Hari Santo Nikolaus!
2. Jadi tahun ini saya menawarkan resep roti manis khas dari timur Prancis, yang dinikmati pada Hari Santo Nikolaus, dan yang merupakan sarapan/teh yang sempurna dengan coklat panas yang enak
Peralatan : Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood (dengan pengait) untuk membuat roti manis: kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kode FLAVIEDREAM = aksesoris penggiling dan mangkuk multifungsi + satu piring Le Creuset gratis untuk pembelian Cooking chef / kolaborasi komersial.
3. Piring berlubang
Waktu persiapan : 1 jam + minimal 5 jam istirahat + 20 menit memasak
Untuk 16 manneles : Bahan-bahan : susu penuh ragi segar tepung terigu atau T45 2 telur garam gula mentega Opsional : coklat chip
Resep : Di dasar wadah robot, tuangkan susu dan tambahkan ragi yang dihancurkan.
4. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan telur, garam, dan gula.
5. Uleni selama minimal 15 hingga 20 menit dengan kecepatan rendah agar adonan menjadi homogen, yang terlepas dari dinding mangkuk.
6. Kemudian, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan uleni lagi selama sekitar sepuluh menit, adonan harus halus dan elastis.
7. Biarkan adonan istirahat selama 30 menit pada suhu ruangan, lalu masukkan ke dalam lemari es selama minimal 2 jam (Anda bisa membiarkannya semalaman).
8. Anda mau.
9. Bentuk bola-bola.
10. Gulung setiap bola menjadi panjang.
11. Bentuk kepala, tanpa memotong adonan.
12. Kemudian, gunakan pisau untuk memotong kaki dan lengan.
13. Biarkan manneles mengembang selama sekitar 1 jam 30 menit pada suhu ruangan.
14. Kemudian, panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 180°C selama 20 menit.
15. Jika Anda mau, setelah keluar dari oven Anda bisa menambahkan coklat chip untuk membuat mata pada mannele Anda.
16. Biarkan dingin, lalu nikmati!