

Mannele (brioche di San Nicola)

Ingrédients

- 200g di latte intero
- 15g di lievito fresco
- 500g di farina di grano tenero o T45
- 2 uova
- 10g di sale
- 60g di zucchero
- 180g di burro

Préparation

1. Ci siamo, siamo arrivati a dicembre, e quindi a pochi giorni da San Nicola!
2. Quindi quest'anno vi propongo questa ricetta di brioche tipiche dell'est della Francia, che si gustano a San Nicola, e che fanno una colazione/merenda perfetta con una buona cioccolata calda Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood (con il gancio) per fare la brioche: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / codice FLAVIEDREAM = gli accessori laminatoio e ciotola multifunzione + un piatto Le Creuset in omaggio per l'acquisto di un Cooking chef / collaborazione commerciale.
3. Piastra perforataTempo di preparazione : 1 ora + minimo 5 ore di riposo + 20 minuti di cotturaPer 16 manneles : Ingredienti : di latte intero di lievito fresco di farina di grano tenero o T45 2 uova di sale di zucchero di burro Facoltativo : gocce di cioccolato Ricetta : Nel fondo della ciotola del robot, versate il latte e aggiungete il lievito sbriciolato.
4. Coprite con la farina, poi aggiungete le uova, il sale e lo zucchero.
5. Impastate per almeno 15-20 minuti a bassa velocità in modo da ottenere un impasto ben omogeneo, che si stacca dalle pareti della ciotola.
6. Poi, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate di nuovo per una decina di minuti, l'impasto deve essere ben liscio ed elastico.
7. Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, poi mettetelo in frigorifero per almeno 2 ore (potete lasciarlo una notte).
8. Poi, tagliate l'impasto in 16 pezzi uguali di circa e aggiungete gocce di cioccolato in alcuni se lo desiderate.
9. Formate delle palline.
10. Rotolate ogni pallina in lunghezza.
11. Formate la testa, senza tagliare l'impasto.
12. Poi, utilizzate un coltello per dettagliare le gambe e le braccia.
13. Lasciate lievitare i manneles per circa 1h30 a temperatura ambiente.
14. Poi, infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti di cottura.
15. Se lo desiderate, all'uscita dal forno potete aggiungere delle gocce di cioccolato per creare gli occhi ai vostri mannele.
16. Lasciate raffreddare, poi gustate!