

Mannele (Sint-Nicolaasbroodjes)

Ingrédients

- 200g volle melk
- 15g verse gist
- 500g patentbloem of T45
- 2 eieren
- 10g zout
- 60g suiker
- 180g boter

Préparation

1. Daar zijn we dan, het is december, en dus nog maar een paar dagen tot Sint-Nicolaas!
2. Dit jaar stel ik jullie dit recept voor van typische brioche uit het oosten van Frankrijk, die je op Sint-Nicolaas eet, en die een perfect ontbijt/middag snack vormen met een lekkere warme chocolademelk. Benodigdheden :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood (met de haak) gebruikt om de brioche te maken: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij aankoop van een cooking chef / code FLAVIEDREAM = de accessoires deegroller en multifunctionele kom + een Le Creuset schaal gratis bij aankoop van een Cooking chef / commerciële samenwerking.
3. PerforatieplaatBereidingstijd : 1 uur + minimaal 5 uur rust + 20 minuten bakkenVoor 16 manneles : Ingrediënten : volle melk verse gist patentbloem of T45 2 eieren zout suiker boter Optioneel : chocoladedruppels Recept : Giet de melk in de kom van de robot en voeg de verkruidde gist toe.
4. Bedek met de bloem, voeg dan de eieren, het zout en de suiker toe.
5. Kneed gedurende minstens 15 tot 20 minuten op lage snelheid zodat je een goed homogeen deeg krijgt dat van de wanden van de kom loskomt.
6. Voeg vervolgens de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed nog eens ongeveer tien minuten, het deeg moet mooi glad en elastisch zijn.
7. Laat het deeg 30 minuten op kamertemperatuur rusten, en zet het dan minstens 2 uur in de koelkast (je kunt het een nacht laten staan).
8. Snijd het deeg vervolgens in elijke stukken van ongeveer en voeg chocoladedruppels toe in sommige als je dat wilt.
9. Vorm ballen.
10. Rol elke bal uit.
11. Vorm het hoofd, zonder het deeg te snijden.
12. Gebruik vervolgens een mes om de benen en armen te snijden.
13. Laat de manneles ongeveer 1,5 uur rijzen op kamertemperatuur.
14. Verwarm de oven voor op 180°C en bak de manneles 20 minuten.
15. Als je wilt, kun je na het bakken chocoladedruppels toevoegen om ogen te maken voor je mannele.
16. Laat afkoelen en geniet ervan!