

# Mannela (julebrød)

## Ingrédients

- 200g helmelk
- 15g fersk gjær
- 500g hvetemel eller T45
- 2 egg
- 10g salt
- 60g sukker
- 180g smør

## Préparation

1. Endelig er vi i desember, og dermed bare noen dager unna Saint-Nicolas!
2. Så i år foreslår jeg denne oppskriften på typiske brioche fra øst i Frankrike, som nytes på Saint-Nicolas, og som er en perfekt frokost/mellommåltid med en god varm sjokolade Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood (med krok) for å lage brioche: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret kjevle og multifunksjonsbol + en Le Creuset-form gratis ved kjøp av en Cooking chef / kommersiell samarbeid.
3. Perforert plateForberedelsestid : 1 time + minimum 5 timer med hvile + 20 minutter med stekingFor 16 manneles : Ingredienser : helmelk fersk gjær hvetemel eller T45 2 egg salt sukker smør Valgfritt : sjokoladebiter Oppskrift : I bunnen av robotbollen, hell melk og tilsett den smuldrede gjæren.
4. Dekk med mel, og tilsett eggene, saltet og sukkeret.
5. Kna i minst 15 til 20 minutter på lav hastighet slik at du får en jevn deig som løsner fra veggene i bollen.
6. Deretter tilsetter du smøret kuttet i små biter og knar igjen i ti minutter, deigen skal være glatt og elastisk.
7. La deigen hvile i 30 minutter ved romtemperatur, og deretter plasser den i kjøleskapet i minst 2 timer (du kan la den stå over natten).
8. Deretter deler du deigen i ike deler på omtrent og tilsetter sjokoladebiter i noen hvis ønskelig.
9. Forme baller.
10. Rull hver ball til lengde.
11. Form hodet, uten å kutte deigen.
12. Deretter bruker du en kniv for å lage ben og armer.
13. La manneles heve i omtrent 1 time og 30 minutter ved romtemperatur.
14. Deretter steker du i en forvarmet ovn på 180°C i 20 minutter.
15. Hvis ønskelig, kan du tilsette sjokoladebiter ved utgangen av ovnen for å lage øyne på dine mannele.
16. La dem avkjøles, og så kan du nyte!