

Mannagryn (Sankt Nikolaus-bullar)

Ingrédients

- 200g helmjölk
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl eller T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 60g socker
- 180g smör

Préparation

1. Nu är vi i december, och bara några dagar kvar till Sankt Nikolaus!
2. Så i år föreslår jag detta recept på typiska brioche från östra Frankrike, som avnjuts på Sankt Nikolaus, och som gör en perfekt frukost/mellanmål med en god varm choklad Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood (med kroken) för att göra brioche: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kod FLAVIEDREAM = tillbehören pastamaskin och multifunktionell skål + en Le Creuset-platta gratis vid köp av en Cooking chef / kommersiellt samarbete.
3. Perforerad plåtFörberedelsetid : 1 timme + minst 5 timmars vila + 20 minuters gräddningFör 16 manneles : Ingredienser : helmjölk färsk jäst vetemjöl eller T45 2 ägg salt socker smör Valfritt : chokladbitar Recept : I botten av skålen, häll mjölken och tillsätt den smulade jästen.
4. Täck med mjölet, tillsätt sedan äggen, saltet och sockret.
5. Knåda i minst 15 till 20 minuter på låg hastighet så att du får en väl homogen deg som släpper från skålens väggar.
6. Tillsätt sedan smöret skuret i små bitar och knåda igen i cirka tio minuter, degen ska vara slät och elastisk.
7. Låt degen vila i 30 minuter i rumstemperatur, placera den sedan i kylskåpet i minst 2 timmar (du kan låta den stå över natten).
8. Dela sedan degen i ika stora bitar på cirka och tillsätt chokladbitar i vissa om du vill.
9. Forma bollar.
10. Rulla varje boll till längd.
11. Forma huvudet, utan att skära i degen.
12. Använd sedan en kniv för att skära benen och armarna.
13. Låt manneles jäsa i cirka 1 timme och 30 minuter i rumstemperatur.
14. Sätt in i den förvärmade ugnen på 180°C i 20 minuter.
15. Om du vill kan du vid ugnens utgång lägga till chokladbitar för att skapa ögon på dina mannele.
16. Låt svalna, och njut!