

Manele (brioche za Mtakatifu Nikola)

Ingrédients

- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya yeasti fresh
- 500g ya unga wa gruau au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi

Préparation

1. Hatimaye, tuko mwezi wa kumi na mbili, na hivyo tuko na siku chache kabla ya Siku ya Mtakatifu Nikolaus!
2. Hivyo mwaka huu nakupendekezea hii recipe ya brioche za kawaida kutoka mashariki mwa Ufaransa, ambazo huliwa wakati wa Siku ya Mtakatifu Nikolaus, na ambazo ni kifungua kinywa/kachoma kamili na chokoleti moto nzuri Vifaa :Nimeitumia Cooking Chef ya Kenwood (pamoja na hook) kutengeneza brioche: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / msimbo FLAVIEDREAM = vifaa vya laminoir na bakuli nyingi + sahani ya Le Creuset inatolewa kwa ununuzi wa Cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
3. Sahani yenye mashimoWakati wa maandalizi : saa 1 + angalau saa 5 za kupumzika + dakika 20 za kupikaKwa manneles 16 : Viungo : ya maziwa kamili ya yeasti fresh ya unga wa gruau au T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Hiari : chips za chokoleti Recipe : Katika msingi wa bakuli ya roboti, mimina maziwa na ongeza yeasti iliyovunjika.
4. Funika na unga, kisha ongeza mayai, chumvi na sukari.
5. Piga kwa angalau dakika 15 hadi 20 kwa kasi ndogo ili kupata mchanganyiko mzuri, ambao unajitenga na kuta za bakuli.
6. Kisha, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na piga tena kwa dakika kumi, mchanganyiko unapaswa kuwa laini na elastiki.
7. Acha mchanganyiko upumzike kwa dakika 30 katika joto la kawaida, kisha uweke kwenye friji kwa angalau masaa 2 (unaweza kuiacha usiku mzima).
8. Kisha, kata mchanganyiko kuwa vipande 16 sawa vya takriban na ongeza chips za chokoleti katika baadhi yao ikiwa unataka.
9. Fanya mipira.
10. Roll kila mpira kuwa mrefu.
11. Fanya kichwa, bila kukata mchanganyiko.
12. Kisha, tumia kisu kukata miguu na mikono.
13. Acha manneles ikue kwa takriban saa 1h30 katika joto la kawaida.
14. Kisha, weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 20 za kupika.
15. Ikiwa unataka, wakati wa kutoka kwenye oveni unaweza kuongeza chips za chokoleti kuunda macho kwa manele zako.
16. Acha ipate baridi, kisha furahia!