

Mannele (mga brioche ng Araw ni San Nicolas)

Ingrédients

- 200g ng buong gatas
- 15g ng sariwang lebadura
- 500g ng harina ng gruau o T45
- 2 itlog
- 10g ng asin
- 60g ng asukal
- 180g ng mantikilya

Préparation

1. Nandito na tayo sa Disyembre, at ilang araw na lang bago ang Araw ni San Nicolas!
2. Kaya't sa taong ito, inirerekomenda ko ang resipe na ito ng mga brioche na karaniwang matatagpuan sa silangang bahagi ng Pransya, na tinatangkilik sa Araw ni San Nicolas, at perpekto para sa almusal/meryenda kasama ang mainit na tsokolate Materyal :Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood (na may panghalo) para gumawa ng brioche: code FLAVIE = 3 mga accessory na mapagpipilian na ibinibigay sa pagbili ng isang cooking chef / code FLAVIEDREAM = mga accessory na laminoir at multifunction bowl + isang Le Creuset na plato na ibinibigay sa pagbili ng isang Cooking chef / komersyal na pakikipagtulungan.
3. Pahina na may butasOras ng paghahanda : 1 oras + minimum 5 oras ng pahinga + 20 minuto ng paglulutoPara sa 16 manneles : Mga sangkap : ng buong gatas ng sariwang lebadura ng harina ng gruau o T45 2 itlog ng asin ng asukal ng mantikilya Opsyonal : mga piraso ng tsokolate Resipe : Sa ilalim ng mangkok ng robot, ibuhos ang gatas at idagdag ang durog na lebadura.
4. Takpan ng harina, pagkatapos ay idagdag ang mga itlog, asin at asukal.
5. Masahin ng hindi bababa sa 15 hanggang 20 minuto sa mababang bilis upang magkaroon ng isang maayos na masa, na humihiwalay mula sa mga dingding ng mangkok.
6. Pagkatapos, idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso at masahin muli ng halos sampung minuto, ang masa ay dapat maging makinis at nababanat.
7. Hayaan ang masa na magpahinga ng 30 minuto sa temperatura ng silid, pagkatapos ay ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras (maaari mo itong iwanan ng isang gabi).
8. Pagkatapos, hatiin ang masa sa 16 pantay na piraso na mga at idagdag ang mga piraso ng tsokolate sa ilan kung nais mo.
9. Bumuo ng mga bola.
10. Igulong ang bawat bola sa haba.
11. Bumuo ng ulo, nang hindi pinutol ang masa.
12. Pagkatapos, gumamit ng kutsilyo upang hatiin ang mga binti at mga braso.
13. Hayaan ang mga manneles na tumubo ng mga 1h30 sa temperatura ng silid.
14. Pagkatapos, ilagay sa oven na preheated sa 180°C para sa 20 minuto ng pagluluto.
15. Kung nais mo, sa paglabas ng oven maaari kang magdagdag ng mga piraso ng tsokolate upang lumikha ng mga mata sa iyong mannele.
16. Hayaan itong lumamig, pagkatapos ay tamasahin!