

Mannele (Aziz Nikolaus çörekleri)

Ingrédients

- 16 manneles için:
- 200g tam süt
- 15g taze maya
- 500g un (gruau veya T45)
- 2 yumurta
- 10g tuz
- 60g eker
- 180g tereya

Préparation

1. te, Aralık ayındayız ve bu da Saint-Nicolas'a sadece birkaç gün kaldı ı anlamına geliyor!
2. Bu yıl sizlere Fransa'nın do usuna özgü bu tipik çörek tarifini öneriyorum.
3. Saint-Nicolas'ta tüketilen bu çörekler, sıcak çikolata ile mükemmel bir kahvaltı/atı tırmalık oluyor Malzemeler :Kendi Kenwood Cooking Chef'imi (kanca ile) çörek yapmak için kullandım: FLAVIE kodu = bir cooking chef alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye / FLAVIEDREAM kodu = laminoir ve çok fonksiyonlu kova aksesuarları + bir Le Creuset tepsi hediye / ticari i birli i.
4. Delikli tepsiHazırlık süresi: 1 saat + en az 5 saat dinlendirme + 20 dakika pi irme16 manneles için: Malzemeler : tam süt taze maya un (gruau veya T45) 2 yumurta tuz eker tereya ı ste e ba lı: çikolata parçaları Tarif : Mikserin kabının dibine sütü dökün ve ufalanmı mayayı ekleyin.
5. Un ile kaplayın, ardından yumurtaları, tuzu ve ekeri ekleyin.
6. En az 15-20 dakika dü ük hızda yo urun, böylece kabın kenarlarından ayrılan homojen bir hamur elde edin.
7. Sonra, küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve tekrar yakla ık on dakika yo urun, hamur pürüzsüz ve elastik olmalıdır.
8. Hamuru oda sıcaklı ında 30 dakika dinlendirin, ardından en az 2 saat buzdolabında bekletin (bir gece bırakabilirsiniz).
9. Sonra, hamuru yakla ık 'lık 16 e it parçaya kesin ve isterseniz bazılarına çikolata parçaları ekleyin.
10. Toplar olu turun.
11. Her topu uzatın.
12. Ba kısmını olu turun, hamuru kesmeden.
13. Sonra, bacakları ve kolları kesmek için bir bıçak kullanın.
14. Manneleri yakla ık 1,5 saat oda sıcaklı ında mayalandırın.
15. Sonra, önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pi irin.
16. sterseniz, fırından çıktıktan sonra mannelerinize göz yapmak için çikolata parçaları ekleyebilirsiniz.
17. So umaya bırakın, ardından afiyet olsun!