

MANNELE OU WECKMANN (BRIOCHES DE LA SAINT MARTIN OU DE LA SAINT NICOLAS)

Pour 12 pièces :

- 500g de farine
- 100gr de sucre
- 100g de beurre
- 250ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1.5 cuiller à café de levure de boulanger déshydratée
- 1.25 cuiller à café de sel
- raisins secs pour les yeux

La veille au soir :

Faites tiédir le lait. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez bien. Ajoutez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure de boulanger et le sel. Pétrissez à la main ou mettez le tout dans votre machine à pain programme pétrissage. Quand la pâte est amalgamée, ajoutez le beurre ramolli. Laissez lever ensuite pendant environ 1heure. Mettez ensuite le pâton dans un saladier, couvrez d'un film plastique huilé et entreposez pour la nuit au réfrigérateur dans la partie la moins froide.

Le lendemain matin :

Sortez votre pâton du réfrigérateur.

Divisez-le en 12 pâtons de 80gr. Boulez-les. (Façonnez-les en forme de boule) : laissez reposer quelques minutes (5 à 10). Façonnez ensuite les pâtons en forme de petits bonshommes.

Avec des raisins secs, des airelles, faites les yeux. Déposez les petits bonshommes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez lever à nouveau pendant environ 1h30.

Dorez vos brioches à l'œuf ou au lait. Faites cuire 15 à 20 minutes selon la taille de vos bonshommes dans un four préchauffé à 180°C puis faites refroidir sur grille. Vous pouvez faire un glaçage pour décorer si vous le souhaitez. Je les ai laissés tels quels.

Recette de Papilles et pupilles 27 novembre 2006