

« Manala ou Mannele – Brioche de la Saint-Nicolas »



Préparation : 30 mm - Repos : 1h30 - Cuisson : 15 mm - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

Ingrédients (pour 400 gr de pâte) :

- 600g de farine
- 1 sachet de levure sèche
- 330ml de lait tiède
- 55g de sucre
- 1 œuf
- 60g de beurre pommade
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- Pépites de chocolat ou raisins secs

Préparation :

1. Faites tiédir le lait quelques secondes. Délayez la farine dans le lait tiède.
2. Mélangez la farine, le sel, le sucre et l'œuf.
3. Pétrissez en ajoutant au fur et à mesure le beurre pommade.
4. Ajoutez progressivement la levure mélangée dans le lait en continuant le pétrissage. La pâte doit être lisse, souple et non collante.
5. Couvrir la pâte d'un torchon humide et laissez lever à température ambiante pendant 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
6. Dégazez la pâte et formez des bonhommes à l'aide d'un emporte-pièce ou à la manière des mamans alsaciennes. Formez un bonhomme à partir d'une boule de pâte. Découpez les bras et les jambes à l'aide d'un couteau. Mettre les yeux à l'aide de pépites de chocolat ou de raisins secs
7. Déposez les manalas sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé.
8. Préchauffez le four à 180°C.
9. Batre le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe de lait et badigeonnez les manalas.
10. Enfourez pendant 15 mm.