

Mannala, version Thermomix



Pour 8 brioches :

250 g de lait

100 g de beurre

100 g de sucre en poudre

20 g de levure de boulanger fraîche

500 g de farine

2 œufs (1 entier + 1 jaune pour la dorure)

1/4 CC de sel

- Mettre 250 g de lait dans le bol du Thermomix, ainsi que 100 g de beurre, coupés en morceaux, 100 g de sucre en poudre et 20 g de levure de boulanger fraîche. Chauffer 3 min / 37°C / V.1.
- Ajouter 500 g de farine, 1 œuf et le sel. Pétrir de nouveau 3 min / Bol fermé / Epi.
- Mettre la pâte dans un saladier, le recouvrir d'un torchon et laisser lever 45 min, à côté d'une source de chaleur (généralement à côté du radiateur, pour moi...).
- Dégazer la pâte sur un plan de travail fariné, l'étaler sur 1 cm d'épaisseur environ et former des bonhommes, à l'aide d'un emporte-pièce (ici, de taille H 15 cm x L 11 cm).
- Déposer les mannalas sur une plaque perforée, recouverte de papier cuisson et les dorer au jaune d'œuf, détendu avec un peu d'eau.
- Former les yeux et la bouche avec des pépites de chocolat ou des raisins secs. Laisser lever encore 20 minutes, toujours dans un endroit chaud.
- Cuire à four chaud (180°C) pendant 15 minutes, environ, à chaleur tournante.

BET
Sandra