

# La Recette du Mannele

A retrouver sur [www.mannele.net](http://www.mannele.net)

Temps de préparation : **30 minutes** - Temps de repos : **2 h 30** - Temps de cuisson : **15 minutes**

Puissance du four : **180°C (Th 6)**

## Ingrédients :

- 600 g de farine
- 1 sachet de levure sèche
- 330 ml de lait tiède
- 55 g de sucre
- 1 œuf
- 60 g de beurre pommade
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 cuillère à soupe de lait



## Préparation des Mannele :

Je fais tiédir le lait quelques secondes au micro-onde.

Je délaye la levure dans le lait tiède.

Je mets dans un bol la farine, le sel, le sucre et l'œuf. Je commence à pétrir. J'ajoute le beurre pommade tout en continuant à pétrir.

Puis, j'ajoute progressivement la levure mélangée dans le lait. Je continue à pétrir la pâte des Mannele. Je pétris la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse, souple et non collante.

Je couvre la pâte Mannele d'un torchon et je laisse lever la pâte environ 1h30 jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Une fois la pâte bien levée, je la dégaze et je forme des bonhommes de la Saint Nicolas à l'aide d'un emporte pièce Bonhomme et je dépose les Mannele sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Je laisse lever les Mannele dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure.

Je préchauffe le four à 180°C (Th 6).

Je bats le jaune d'œuf avec la cuillère à soupe de lait. Je dore les Mannele et je dispose des pépites de chocolat pour former le visage, des boutons ou décoration au choix.

Je fais cuire les Mannele pendant 15 minutes à 180°C (Th 6).

Je laisse refroidir les Mannele sur une grille avant de les déguster !