

Männele

Temps de préparation : **30 minutes**
Temps de repos : **1 h 30 + 1h**
Temps de cuisson : **20 minutes**
Puissance du four : **160°C (Th 5)**
Quantité : env. 12 Männele (emporte-pièce 19cm)

Ingrédients :

- 600 g de farine (T55)
- 1 sachet de levure sèche
- 330 ml de lait tiède
- 55 g de sucre
- 1 œuf
- 60 g de beurre mou

Pour dorer :

- 1 jaune d'œuf pour la dorure, mélangé avec
- 2 cuillères à soupe de lait



Préparation des Männele :

Mettre le lait avec la levure dans le bol et programmer 3 min, 37°, Vitesse2.

Ajouter la farine, le sucre et l'œuf. Programmer 4 min en mode pétrissage. Ajouter ½ càc de sel par l'orifice pendant le pétrissage, ainsi que le beurre coupé en noisettes.

La pâte doit être lisse, souple et non collante. En cas, rajouter un peu de farine jusqu'à pouvoir toucher la pâte sans qu'elle colle (j'ai rajouté env. 30g, cela dépend du type de farine).

Réserver dans un grand saladier et laisser lever la pâte environ 1h30 jusqu'à ce qu'elle ait doublée de volume.

Une fois la pâte bien levée, dégazer et former des bonhommes de la Saint Nicolas (Männele) à l'aide d'un [emporte pièce Männele](#), les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Vous en faites env. 12 Männele (pâte étalée à env. 0.5 cm d'épaisseur) avec cette recette.

Laisser lever les Männele dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 160°C (Th 5).

Mélanger le jaune d'œuf avec la cuillère à soupe de lait. Dorer les Männele et disposer des raisins secs ou pépites de chocolat pour former le visage, des boutons ou décoration au choix.

Cuire les Männele pendant 20 minutes à 160°C (Th 5). J'ai enfourné 3 plaques avec 4 Männele chacune en même temps en chaleur tournante. Il faut surveiller la cuisson et enlever les plaques une à une lorsque le degré de dorure souhaité est atteint, en laissant continuer la cuisson pour les autres. Selon les plaques utilisées, le dessous des Männele peut manquer de cuisson : retourner les Männele et enfourner pour 5 minutes supplémentaires.

Ce qui est le plus dur : Laisser refroidir les Männele sur une grille avant de les déguster !