



MANALA OU MANNELE 2020

Pour 15 bonhommes et 1 brioche parisienne :

500g farine de gruau ou T.45 - 60g sucre semoule - 10g sel fin - 20g levure boulangère fraîche - 150g d'oeufs entiers (soit environ 3 gros oeufs) - 180ml ou 18cl lait entier - 200g beurre doux tempéré ou pommade -

La veille : délayer le lait avec la levure et mélanger ensuite avec 200g de farine afin d'obtenir un petit levain. Couvrir d'un linge humide et garder à température ambiante, dans l'idéal à 25°, durant 1 heure.

Dans le robot muni du crochet, verser le reste de farine, le sel, le sucre et les oeufs. Mélanger puis ajouter le levain. Pétrir durant 10 minutes. Incorporer le beurre et pétrir jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Transférer la pâte dans une boîte hermétique et en entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain, ôter la pâte de la boîte, la poser sur le plan de travail fariné. La bouler puis l'étaler en un rectangle. A l'aide de l'emporte-pièce découper les manala.

Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Pour les yeux enfoncez des petits raisins de Corynthe. Laisser reposer à température ambiante durant 2 heures jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

Pendant ce temps, s'il vous reste de la pâte. la bouler. Beurrer un moule à crans. Prélever 2/3, lui donner une forme de boule en la trouant au milieu. Avec le bout de pâte restant faire une petite boule ayant une pointe. Enfoncer la pointe dans le trou. Laisser pousser à température ambiante.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Battre un oeuf entier. Dorer au pinceau chaque bonhomme et la brioche.

Enfourner les petits pains et cuire pendant 20 minutes. Pour la brioche la cuire 30 minutes.