



*Moulin
Gangloff*

Mennele

Mennele

Ingrédients :

500g de farine T55

200g de lait

100 g de sucre

100 g de beurre mou

2 œufs

1/2 sachet de levure sèche de

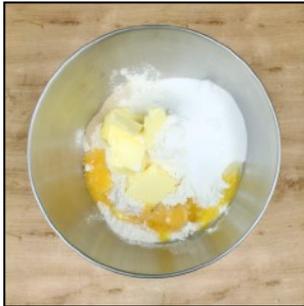
boulangier Saf-Instant ou 2 c à café

2 pincées de sel

Dorure :

1 jaune d'œuf

quelques raisins secs



Mettez tous les ingrédients dans le bol de pétrissage. Attention, ne PAS délayer la levure sèche Saf-Instant et celle-ci ne doit pas toucher le sel.



Pétrissez 10 min à vitesse rapide (ce temps est important pour que le gluten rende la pâte "élastique").



Lorsque la pâte est prête, posez un couvercle (ou un torchon) sur le bol et laissez lever environ 1h30 (elle doit doubler de volume).



Une fois que la pâte a bien doublé de volume, farinez bien votre plan de travail, mettez la pâte dessus et dégazez pour sortir les bulles d'air qui s'y trouvent.



Étalez-la sur 1,5cm d'épaisseur et découpez vos Mennele avec l'emporte-pièces. Mettez-les très délicatement sur une plaque de four légèrement farinée .



*Laissez lever pendant environ 1h30
avec un torchon dessus.*

Préchauffez votre four à 165°C



*Dans un bol, mettez un jaune d'œuf
avec une cuillère à soupe d'eau.
Dorez vos Mennele avec un pinceau
et ajoutez les raisins pour les yeux.*

Enfournez pendant environ 20 min (selon votre four).

Mettez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

Bonne dégustation et Joyeux Noël !!!