



*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.*



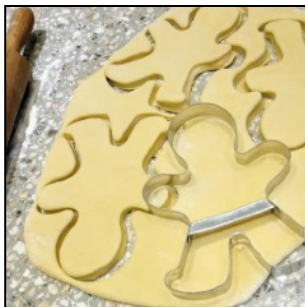
*Pétrissez 10 min à vitesse rapide (ce temps est important pour que le gluten rende la pâte "élastique").*



*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 !!!*