

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette à pétrir à la main, en machine à pain ou dans le Thermomix

Jeanbonhommes de la Saint-Nicolas



Dans la cuve de la MAP, mettez dans l'ordre

130 g de lait
350 g de farine T.45
1 oeuf battu en omelette
1 cc de levure instantanée
40 g de beurre mou
30 g de sucre

A la machine à pain : Programmez : pâte levée, "dough", ou pâte à pizza.
Aux bips sonores, ajoutez environ 100 g de pépites de chocolat.

A la main, mettre d'abord la farine, faire une fontaine, mettre les liquides et la levure. Pétrir et ajoutez les autres ingrédients.

Au Thermomix, mettre le lait et la levure, chauffer 2 min à 37°C VIT 2 puis ajoutez les autres ingrédients et régler 4 min fonction pétrin.

Une fois le programme terminé à la MAP ou bien pétri à la main ou dans votre Thermomix, sortez le pâton, façonnez des p'tits bonhommes à votre manière, laisser lever à température ambiante environ 30 min...à l'abri des courants d'air. Enfournez dans un four préchauffé à 180° C et laissez cuire 15 à 20 min. Faites bouillir 1 CS de sucre avec 1 CS d'eau pendant 2 min. Badigeonner les sujets de ce sirop dès la sortie du four. Laissez-les refroidir sur une grille.