

DIE WECKMANNER

BRIOCHES DE LA SAINT MARTIN



Ingrédients

1000 g de farine de blé pour gâteaux
450 ml de lait, à température ambiante
150 g de sucre vanillé
150 g de beurre
15 g de sel
120 g de levure de boulanger, fraîche
(on en trouve au rayon frais des supermarchés en cubes)



2 œufs
1 pulpe d'une gousse de vanille
1 zeste d'un citron non traité
Des raisins secs
1 jaune d'œuf
Lait
Et pour décorer des pipes en argile...

Préparation

Temps de préparation: env. 40min. Temps de repos: env. 3h.
Difficulté: facile
Les ingrédients doivent être à température ambiante.

- Dissoudre 2 cubes de levure fraîche dans environ 200ml de lait tiède.
- Ajouter 350gr de farine et mélanger pour obtenir une première pâte.
- Couvrir la pâte et laisser reposer pendant 2h : plus votre pâte reposera, plus elle aura du goût !
- Ajouter le lait et la farine restants, les œufs, le beurre, le sucre, la pulpe de vanille, le zeste de citron, le sel et la levure restante. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse, sans grumeaux.
- Laisser reposer la pâte encore une heure.
- Préchauffer le four à 240°. Si possible, ne pas utiliser le mode chaleur tournante du four.
- Pour former les Weckmänner, on divise d'abord la pâte en 10 petites boules. Rouler chaque boule pour l'allonger.
- Avec la tranche de la main, écraser le rouleau à l'endroit où sera le cou du Weckmann.
- Aplatir le corps à la main puis découper les bras et les jambes du bonhomme à l'aide d'une spatule ou d'un couteau.
- Placer ensuite les bonhommes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Laisser reposer les bonhommes jusqu'à ce qu'ils aient à peu près doublé de volume.
- Mélanger doucement le jaune d'œuf et le lait, puis étaler ce mélange sur les bonhommes à l'aide d'un pinceau.
- Placer des raisins secs pour les yeux, la bouche et les boutons du manteau.
- Mettre les Weckmänner au four. Temps de cuisson : 12-15 minutes, jusqu'à obtenir des bonhommes de couleur dorée. Attention : toutes les 4 min., il faut baisser la température du four de 20°
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur de la pâte. Quand celle-ci est bien dorée sur le dessus et plus sombre au-dessous, alors vos Weckmänner devraient être cuits à point !
- Dès leur sortie du four, badigeonnez vos bonhommes de lait à l'aide d'un pinceau.