



# Die Weckmänner – brioches de la Saint-Martin

## Ingrédients

- 1000 g Farine de blé pour gâteaux
- 450 ml Lait, à température ambiante
- 150 g Sucre vanillé
- 150 g beurre
- 15 g sel
- 120 g 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
- 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 cela est possible, ne pas utiliser le mode « chaleur tournante » du four, car il risque d'assécher les brioches-bonhommes lors de la cuisson.
  
- Il faut maintenant former les Weckmänner ! Pour faire ces bonhommes, on divise d'abord la pâte en 10 petites boules environ. On roule ensuite chaque boule pour l'allonger. Puis, avec la tranche de la main, on « écrase » le rouleau à l'endroit où sera le cou du Weckmann. Enfin, on aplatit avec la paume de la main avant de découper les bras et les jambes du bonhomme à l'aide d'une spatule ou d'un couteau. Placer les bonhommes sur une plaque de cuisson.
  
- 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** : 12-15minutes, jusqu'à obtenir des bonhommes de couleur dorée. **Attention** : toutes les 4min., 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 que leur sortie du four, badigeonnez vos bonhommes de lait à l'aide d'un pinceau.