

Weckmann (ou petits hommes ^^)

Nombre de parts: 6 parts

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

A préparer la veille !

Difficulté: Facile

Ingrédients:

- 500g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 250ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- sachet de sucre vanillé
- 1.5 cuiller à café de levure de boulanger déshydratée
- 1.25 cuiller à café de sel
- raisins secs pour les yeux

Préparation:

Faites tiédir le lait. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez bien. Ajoutez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure de boulanger et le sel. Pétrissez à la main ou mettez le tout dans votre machine à pain programme pétrissage.

Quand la pâte est amalgamée, ajoutez le beurre ramolli. Laissez lever ensuite pendant environ 1 heure.

Mettez ensuite le pâton dans un saladier, couvrez d'un film plastique huilé et entreposez pour la nuit au réfrigérateur dans la partie la moins froide.

Le lendemain matin, sortez votre pâton du réfrigérateur. Divisez-le en 12 pâtons de 80g. Formez des boules. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Façonnez ensuite les pâtons en forme de petits bonhommes. Déposez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Laissez lever à nouveau pendant environ 1 heure 30.

Pour finir, avant cuisson, dorez vos brioches au lait sucré ou à l'œuf battu. Cuire de 15 à 20 minutes, th.6, 180°.

