



Grittibänze (bonshommes de pâte)



Rezept für 4

Ingrédients

500 g de farine blanche

20 g de levure fraîche

10 g de sel

10 g de sucre

75 g de beurre mou

250 g de lait tiède

1 œuf

½ cs de miel

1 œuf, pour badigeonner

les bonshommes

Raisins secs pour la
décoration

Préparation

Mélanger la farine et le sel dans un récipient et former un puits. Mélanger le lait, la levure, le sucre et le miel, et verser le tout avec le beurre et l'œuf dans le puits. Pétrir les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Recouvrir le récipient et laisser la pâte doubler de volume. Couper la pâte en deux et former deux bonshommes de pâte. Indiquer les yeux avec des raisins secs et badigeonner d'œuf. Déposer les formes sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laisser lever quelques instants. Introduire la plaque dans l'espace de cuisson et suivre les indications de réglage. Retirer du four et laisser refroidir.

Anrichten

Réglage de cuisson

Avec préchauffage - niveau 1

9 minutes | air chaud 210 °C

7 minutes | régénérer 120 °C

10 minutes | air chaud 210 °C