

St Nicolas en pâte levée sucrée



Il te faut:

- 300 g de farine, p. ex. farine à tresse
- 1/2 cc de sel
- 40 g de sucre
- 10 g de levure de boulanger, émietée
- env. 1,25 dl de lait, tiède
- 30–40 g de beurre, fondu
- 1 œuf, battu
- Des raisins secs
- Du sucre gros grain
- Un jaune d'œuf

Marche à suivre:

- Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un bol, former un puits.
- Délayer la levure avec un peu de lait, verser avec le reste de lait, le beurre et l'œuf dans la fontaine.
- Mélanger le tout, rassembler en pâte. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.
- Mettre le bol et couvrir de cellophane.
- Laisser lever 1–2 h à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

- Séparer en deux portions la pâte (2 bonhommes)
- Puis en 4 parties : 2 grosses (corps jambes bras) 2 moyennes (tête + déco)
- Laisser lever 30 min encore
- Puis doré au jaune d'œuf et décorer avec le sucre gros grain et faire les yeux et la bouche, les bottes à l'aide d'une paire de ciseaux
- Cuire à 180, plaque du milieu environ 30 min.

