



BONSHOMMES EN BRIOCHES

OVO



PRÉPARATION BONSHOMMES EN BRIOCHE OVO

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine pour tresse
- 100 g de beurre
- 3 cc de sel
- 8 cs de sucre
- 20 g de levure fraîche
- 5 à 6 dl de lait

- 8 cs de poudre Ovomaltine

PRÉPARATION DE LA PÂTE

1. Mettre la farine, le sel, le sucre et la levure dans un saladier et mélanger.
2. Ajouter le beurre et le lait.
3. Bien mélanger et pétrir le tout pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.
4. Partager la pâte en deux. Placer l'une des moitiés dans un saladier et couvrir. Incorporer la poudre Ovomaltine tamisée à la deuxième moitié et pétrir à nouveau la pâte jusqu'à ce que la poudre Ovomaltine colore la pâte de manière uniforme.
5. Laisser ensuite lever les deux moitiés de pâtes couvertes à température ambiante pendant env. 2 heures, jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume.

RÉALISATION DES BONSHOMMES

1. Diviser les deux pâtes en 4 à 5 pâtons de taille identique.
2. Former les bonshommes, agrémenter de quelques raisins secs.
3. Former ensuite des bonnets, des écharpes, des ceintures, etc. à partir d'une pâte pour décorer les bonshommes de l'autre couleur.
4. Placer les bonshommes sur deux plaques chemisées de papier cuisson et les laisser lever encore 20 minutes.
5. Badigeonner les bonshommes d'un peu de lait avant d'enfourner.

CUISSON

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur de sole/voûte).
2. Faire cuire les bonshommes pendant env. 22 minutes. Enfourner les plaques une par une.
3. Sortir les bonshommes du four et les laisser refroidir sur une grille.