La recette du Grittibenz

Ingrédients pour 2 grands GRITTIBENZ ou 14 petits .

1500 gr de farine

4.5 CC de sel

3 CS de sucre

2 cubes de levure

150 gr de beurre mou

7.5 dl de lait à température ambiante

3 œufs → ajouter à la préparation

1 œuf → badigeonner les bonshommes

Préparation .

1. Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre dans une jatte. Disposer en fontaine.
2. Délayer la levure dans le lait, verser dans la fontaine.
3. Ajouter le beurre.
4. Battre les œufs et les ajouter dans la fontaine.
5. Pétrir le tout en une pâte lisse et souple. Tester la consistance : des bulles d'air doivent apparaître dans la pâte lorsqu'on la coupe avec un couteau.
6. Couvrir la pâte d'un linge humide. Laisser doubler de volume à température ambiante durant env. 1 h.
7. Badigeonner les bonshommes d'œuf. Décorer (noisettes, sucre grêle, raisins secs).
8. Les glisser au milieu du four.
9. Enclencher celui-ci à 200 °C, et faire cuire 20 à 30 minutes (pour les petits) / 30 à 45 minutes (pour les grands).
10. Les retirer du four avec des gants de cuisine. Tester la cuisson. Tapoter sur le dessous; si les bonshommes sonnent creux, c'est qu'ils sont cuits.

➔ Laisser refroidir sur une grille

bon appetit !

Source: Migusto