



## HOGA STATER SCOUTEN A GUIDEN vun der FNEL

4, rue de la Semois L- 2533 LUXEMBOURG - Tel: +352 45 60 56 - Fax: +352 40 26 65

[www.hoga.lu](http://www.hoga.lu) - [info@hoga.lu](mailto:info@hoga.lu)

### Rezept Brioche Boxenmännercher

#### Et brauch een :

- 500 g gudd lëtzebuenger Miel
- 1 Päckelchen Hief
- Ebessen Salz
- 100 gr. Zocker
- 100 gr. Fairbotter
- 100 ml Fairmëllec
- 3 Bio Eer
- 1 ganz grouss Schossel mat Deckel
- en Siwt
- e Mixer mat Knethacken



#### Zoubereedung :

- Miel gëtt and Schossel gesiwt.
- Hief gëtt driwer gebréckelt
- Zocker an Salz och driwer resellen
- Eer dobäi maachen
- Wodleg Mëllec mat geschmolzenem Botter och dobäi maachen
- Dann alles mam Knethacken vum Mixer epuer Minuten duergknieden, bis den Deeg ganz glaat ass.
- Den Deeg mat ganz ebessen Miel bedecken, den Deckel op d'Schossel machen an iwert Nuecht an den Frigo stellen.
- 12 Std dono den Deeg eraushuelen an zu Boxenmännercher oder Breidecher formen.
- Op enger warmer Platz Boxenmännercher obgoen lassen.
- Mat engem Eegiel mat ebessen Mëllec gudd opklappen, an den Deeg just virum backen domat ustreichen.
- Bei 160 Grad mat Ëmloft 1 Std backen
- Nom Backen eraushuelen an ënnert engem Duch ofkillen lassen.



Mir Wënschen vill Spass beim no baacken an wënschen e gudden Appetit





## HOGA STATER SCOUTEN A GUIDEN vun der FNEL

4, rue de la Semois L- 2533 LUXEMBOURG - Tel: +352 45 60 56 - Fax: +352 40 26 65

[www.hoga.lu](http://www.hoga.lu) - [info@hoga.lu](mailto:info@hoga.lu)

### Recette Brioche Boxenmännecher

#### Vous en avez besoin:

- 500 g de bonne farine luxembourgeoise
- 1 sachet de levure
- un peu de sel
- 100 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 100 ml de lait
- 3 œufs bio
- 1 très grand bol avec couvercle
- un tamis
- un mélangeur avec de crochets de pétrissage



#### Préparation :

- La farine est tamisée dans un bol.
- La levure est écrasée dessus
- Ajoutez du sucre et du sel
- Ajoutez- les œufs
- Ajouter le lait bouilli et le beurre fondu
- Pétrissez ensuite le tout avec le crochet pétrisseur du batteur pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte soit complètement lisse.
- Couvrez la pâte avec un peu de farine, mettez le couvercle sur le plat et mettez-la au réfrigérateur pendant une nuit.
- 12 heures plus tard, retirez les jours et façonnez-les en caleçons ou en sandwiches.
- Placez les boxeurs dans un endroit chaud. Bien battre avec un œuf et un peu de lait et enrober les jours juste avant la cuisson.
- Cuire au four à 140 degrés pendant 1 heure
- Retirer après la cuisson et laisser refroidir sous un chiffon.



Nous vous souhaitons beaucoup de pâtisseries et vous souhaitons un bon appétit

