

Confection de grittibenz avec les enfants

Drôles de bonshommes ou couronnes de l'Avent en pâte levée, le résultat fait toujours l'unanimité. Un grittibenz maison, que ça sent bon! Les enfants s'impatientent de goûter à leur créa-tion. En mettant la main à la pâte, ils apprennent comment on obtient du bon pain avec quelques ingrédients tout simples.

Matériel

Pour 4 pièces
Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte

500 g de farine (farine à tresse p. ex.)
½ cs de sel
2 cc de sucre
75 g de beurre ramolli
½ cube de levure (21 g), émietée
2,75 dl de lait tiède

Décoration

noisettes, noix, raisins secs,
sucre grain
1 œuf battu pour badigeonner

Préparation de la pâte



1^{re} étape

Peser et préparer tous les ingrédients.



2^e étape

Mélanger la farine et le sel, former un puits. Ajouter le beurre en parcelles. Délayer la levure dans le lait avec le sucre, verser le mélange dans le puits. Mélanger le tout et amalgamer la pâte.



3^e étape

Pétrir en une pâte tendre et élastique durant 10 minutes au moins (lorsqu'on coupe la pâte au couteau, de petites bulles d'air doivent apparaître).



4^e étape

Déposer la pâte dans un grand bol, le recouvrir d'un linge humide. Laisser lever à température ambiante durant 2 heures environ pour que la pâte double de volume.



Astuce

Pour la pâte à grittibenz:
Préparer la pâte à tresse la veille au soir et la réserver à couvert au réfrigérateur. Le lendemain matin, sortir la pâte, la laisser lever une heure à température ambiante, puis former et cuire la tresse comme d'habitude.

Confection pas à pas de grittibenz

1. Préparer la pâte comme expliqué en page 1.
2. Couper la pâte en 4 parts égales, réserver quelques chutes pour la décoration. Rouler les morceaux de pâte en forme d'ovales, lisser.
3. Pour la tête, découper un triangle de chaque côté, en haut de l'ovale, avec une corne à pâtisserie. Faire des incisions pour former les bras et les jambes.
4. Décoration: enfoncer des raisins secs, des noisettes et des noix pour donner vie aux bonshommes. Utiliser les chutes de pâte pour faire des écharpes, bonnets, ceintures, etc., les coller avec un peu d'eau. Pour les cheveux, entailler la tête aux ciseaux.
5. Déposer les bonshommes sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf et glisser dans la moitié inférieure du four froid. Régler le four sur 200 °C et cuire 30 à 40 minutes.
6. Test de cuisson: frapper du doigt sur le dos des grittibenz. S'ils sont cuits, le bruit est sourd.