

SÉANCE A LA MAISON : GRITTI BÄNZ

Pour les Louveteaux, Louvettes, Eclaireuses, Eclaireurs, PiCos

Voici les différentes étapes pour réaliser la prochaine séance : les grittibänz, petits personnages en pâte à pain de la St-Nicolas.

Qui d'entre vous sera prêt.e.s à relever le défi ?

N'oubliez pas de prendre des photos de l'activité et de nous les envoyer.

Bonne séance !



Le grittibänz, petit bonhomme en pâte de décembre

En décembre, dans plusieurs pays, nous retrouvons la tradition de fêter la St-Nicolas. Ce monsieur qui ressemble un peu au Père Noël est un personnage issu d'une légende qui varie d'une région à une autre. Avec cette fête nous trouvons aussi plusieurs traditions culinaires. On te propose ici de préparer toi-même ta version du petit bonhomme en pâte.



Matériel (quantités pour environ 4 bonshommes)

- Un saladier ou grand bol
- Une spatule
- Un four et une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Un couteau (ou ciseaux de cuisine)
- 500 grammes de farine
- 1,5 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- ½ cube de levure (environ 10 grammes)
- 60 grammes de beurre mou
- 3 décilitres de lait
- 1 œuf
- Des raisins secs (ou amandes) et du chocolat (une ligne ou une branche)

Déroulement

1. Mélanger dans le grand bol la farine, le sel et le sucre. Émietter la levure, tout mélanger
2. Ajouter le beurre et le lait, mélanger
3. Pétrir la pâte obtenue environ 10 min en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume environ 2 h à couvert à température ambiante.
4. Préchauffer le four à 180 degrés
5. Diviser la pâte en 4 portions (ou plus selon les envies)
6. Faire un boudin avec chaque portion
7. Découper les jambes, la tête et les bras, les accessoires etc.
8. Ajouter les yeux (raisins secs ou amandes)
9. Disposer les bonshommes sur la plaque
10. Les badigeonner d'œuf
11. Cuire environ 25min dans la partie basse du four, puis retirer
12. Ajouter le chocolat sur le bonhomme en enfonçant bien dans la pâte tout de suite à la sortie du four ou juste avant de cuire, selon les goûts

Préparer

- Disposer joliment les bonshommes sur un plat avec quelques mandarines, des chocolats et des cacahuètes. Accompagner de thé aux épices ou de chocolat chaud.
- Envoyer une photo aux responsables
- Déguster

