



La Mouna, brioche de Pâques

(Pour 2 belles brioches - Préparation 20 min - Repos - 12 heures - Cuisson 45 min)

Les ingrédients :

- 500 Grs de farine T45 - 20 Grs de levure de boulanger fraîche - 3 oeufs moyens (environ 150 Grs au total) - 125 Grs de beurre fondu - 125 Grs de sucre en poudre - Le zeste d'un citron jaune et d'un citron vert - 1 cuillère à soupe de jus de citron vert - 1 cuillère à soupe de jus d'orange - 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger - 1 cuillère à soupe de rhum ambré - 1 cuillère à soupe de Pastis - 1 belle pincée de fleur de sel - Jaune d'oeuf et sucre en grain pour la décoration.

La réalisation :

La veille : Le levain : Prélevez 125 Grs de farine, 1 CS de sucre en poudre et la levure délayée dans les liquides parfumés. Mélangez intimement à la feuille du robot ou à la main tous ces éléments sans durée excessive. Filmez au contact et réservez une nuit au froid.

Le jour J : La pâte : Sortez votre levain du frais 2h avant son utilisation.

1 - Dans le bol de votre robot équipé du crochet, disposez la farine, le sucre, le sel et les zestes puis mélangez. Ajoutez, les oeufs légèrement battus, le beurre fondu tiède et le levain.

2 - Pétrir 15 minutes ou au moins quand la pâte ne colle plus à la cuve et se détache des parois. Filmez au contact et mettre en pousse. Idéalement dans mon four en étuve 30°C durant 6h. Si vous n'avez pas cette option sur votre four rapprocher le pâton d'une source de chaleur supérieure à 25°C pour mettre en route la levure.

3 - Après cette pousse, farinez votre plan de travail - Décollez votre pâton du bol à l'aide d'une corne et le dégazer légèrement sur votre plan de travail.

4 - Divisez la pâte en 2 parties égales et formez 2 belles boules en étirant la pâte pour lisser le dessus et assemblez avec une clé en dessous. Dorez à l'oeuf qu'il doit vous rester des la pesée des 150 Grs et laissez pousser dans les mêmes conditions que tout à l'heure pendant 3 heures. - Je ne suis pas certains que cette 2ème pousse soit nécessaire mais moi j'aime bien les pousses lentes qui donnent un moelleux incomparable.

5 - Préchauffez votre four à 130°C - Dorez une seconde fois à l'oeuf.

6 - Entaillez largement en forme de croix le dessus de chaque brioche et décorez avec du sucre en grain.

7 - Enfournez 15 minutes et poursuivez la cuisson à 180°C pendant 30 minutes environ en surveillant la cuisson.

