

Pogne de Romans

Attention c'est une recette à commencer la veille car il faut une nuit de repos à la pâte, donc il va falloir un peu de patience.

Ingrédients pour 2 pognes:

Pour le levain:

- 1/8 de cube de levure de boulanger (5.25g exactement !!!!, en gros !!)
- 50 ml d'eau tiède
- De la farine (autant que nécessaire, je sais c'est très précis !!)

Pour la pâte en elle même:

- 1/8 de cube de levure (donc encore 5.25g à la louche !!)
- 50 ml d'eau tiède
- 3 œufs
- 3 càs d'eau de fleur d'oranger
- 3 càs de rhum
- 125 g de beurre fondu (mais pas brûlant, tiédi)
- 550 g de farine
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 175g de sucre semoule

Il faut d'abord préparer le levain en mélangeant dans un bol la levure et l'eau. Ensuite on ajoute de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle pas aux doigts. On laisse lever 1h30 dans un endroit chaud. (mon four a une fonction "étuve" alors je fais lever mes pâtes dedans en général)

Ensuite on prépare la pâte en elle même.

Dans un grand saladier on mélange au fouet la levure, l'eau tiède et le levain pour obtenir une sorte de mélasse. On y incorpore les œufs, le rhum, la fleur d'oranger, le beurre fondu et le sucre.

Il faut ensuite ajouter la farine poignée par poignée et pétrir...pétrir... pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. On couvre le saladier d'un film plastique et on laisse la pâte lever pendant 2h.

Au bout de ce temps, sur un plan de travail fariné, on sépare la pâte en 2, on façonne de belles boules que l'on dépose sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser encore reposer 30 mn.

J'ai ensuite façonné la pâte avec la pointe de mon coude... et oui c'est le geste traditionnel !! ensuite on écarte la pâte pour obtenir un joli trou d'au moins 12 cm. On dore une 1ère fois et on laisse lever ENCORE toute la nuit.

Le matin, mettre les pâtes au frigo pour encore 2h minimum. Je sais ça commence à faire un peu long !!

Dorer une dernière fois et inciser la pâte en carré avec une lame. Enfourner enfin pendant 40 mn à 150° (th5). Laisser refroidir sur une grille.

