



## LA MOUNA BRIOCHE DE PÂQUES



Il est important de réaliser les étapes dans le bon ordre.

**Pour 2 belles brioches** : 500g de farine de gruau ou à défaut T45, 20g de levure biologique fraîche, 1 pincée de sel, 150g d'œufs soit 3 œufs de taille moyenne, 125g de beurre fondu, le zeste d'un citron et d'une orange non traités, le jus de l'orange, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger si possible bio, 1 cuillère à soupe de grains d'anis vert, 125g de sucre, œuf pour la dorure et sucre en grains.

**1/ Faire infuser** 1 cs de graines d'anis vert dans 20cl d'eau bouillante. Laisser tiédir puis filtrer.

**2/ Préparer le levain** : dans la cuve du robot équipé de la feuille mélangeur 125g de farine, 1 cs de sucre et la levure délayée dans l'eau filtrée parfumée à l'anis. Pétrir une petite minute, filmer au contact et réserver à l'abri des courants d'air.

**3/ La pâte et le pétrissage** : dans la cuve du robot toujours équipé de la feuille, mais le crochet c'est bien aussi si vous préférez, réunir la farine, le sucre, la pincée de sel, les zestes, le jus d'orange, l'eau de fleur d'oranger. Faire tourner à petite vitesse et ajouter les œufs légèrement battus, le beurre fondu tiède puis incorporer le levain. Pétrir une bonne dizaine de minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte devienne bien homogène et se détache des parois de la cuve. La transvaser dans un grand récipient légèrement fariné et la laisser pousser idéalement 6 heures toujours à l'abri des courants d'air, je la laisse dans mon four éteint je suis sûre qu'il n'y a pas de courants d'air. Fleurer le plan de travail, dégazer soigneusement la pâte, faire 2 boules, les dorer à l'œuf, faire une incision en croix sur le dessus avec une paire de ciseaux, parsemer de sucre en grains. Faire cuire 5/10 minutes à 130° puis augmenter le four à 180° et poursuivre la cuisson pendant environ 30 min à surveiller.