



LA POGNE



Pour une grosse couronne ou deux de taille moyenne (16cm)

Le levain : 20g de levure fraîche de boulanger, 120g de lait frais entier, 100g de farine.

La pogne : 200g d'œufs, 150g de sucre, le zeste d'un citron, 25g d'eau de fleur d'oranger, 45g de rhum brun, 5g de sel, 180g de beurre, 500g de farine de gruau. QS d'œuf entier pour la dorure.

Préparer le levain environ 5h avant la pâte à brioche. Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule et laisser pousser à température ambiante pendant 5 heures. Pétrir ensuite tous les ingrédients y compris le levain à vitesse 1 pendant 20 min puis laisser reposer 20min. Pétrir à nouveau 20min toujours à vitesse 1, couvrir et laisser pousser la pâte à température ambiante pendant 4/5 heures. Dégazer le pâton, le mettre en boule et former le trou central. Poser la couronne sur une plaque recouverte de papier cuisson, couvrir avec un torchon propre et laisser à nouveau lever pendant 5 heures. Mettre la pogne au réfrigérateur une petite heure pour la raffermir. La dorer à l'œuf, la scarifier en carré autour du trou quasiment rebouché pendant la pousse. Enfournier à 160°/170° pendant 45 min environ à vérifier en fonction de votre four comme toujours.