



## **LA POGNE**

(Pour 8 personnes - Préparation 1h - Repos 12h - Cuisson 30mn à 160°C )

### **Les ingrédients :**

Pour le levain : 10 Grs de levure fraîche - 60 Grs de de lait - 50 Grs de farine.

Pour la pogne : 2 œufs - 90 Grs de sucre - Le zeste d'un demi citron - 17 Grs d'eau de fleurs d'oranger - 18 Grs de rhum brun - 2,5 Grs de sel - 90 Grs de beurre - 250 Grs de farine spéciale « pogne » du moulin Chabert (<http://www.minoterie-chabert.com/>) ou alors de la farine de Gruau (Type 45) - Le levain de la veille. Et pour terminer : 1 jaune d'œuf pour la dorure mélangé à 1 cc de lait.

### **La réalisation :**

Le levain à réaliser le matin pour un pétrissage le soir :

Mélangez ensemble la levure, le lait et les 50 g de farine dans un grand bol et laissez pousser le levain à température ambiante environ 8-10 heures.

La pâte à pogne :

Déposez tous vos ingrédients dans le bol du robot pétrin et à l'aide du crochet, pétrissez pendant 20 minutes à vitesse 1. Laissez reposer 20 minutes, puis pétrissez à nouveau 20 minutes à vitesse 1.

Filmez au contact et laissez lever jusqu'à ce que le pâton double de volume, comptez 3 à 5 heures en fonction de la température ambiante ou comme moi, 1h30 en étuve dans mon four à 30°C.

Après cette première pousse, « dégazez » la pâte en appuyant dessus jusqu'à ce qu'elle reprenne son volume initial après l'avoir déposée sur votre plan de travail fariné. Formez une boule, filmez au contact et déposer au frigo minimum 5h, idéalement toute une nuit.

Le lendemain, farinez votre plan de travail et vos mains puis formez une belle boule avec cette pâte qui se travaille beaucoup mieux après avoir refroidie. Fermez cette boule avec la clé en dessous, déposez la sur votre plan de travail et réalisez un trou au centre avec votre index. Prenez la pâte dans vos 2 mains en glissant vos 2 pouces dans le trou pour l'agrandir. Faites tourner la couronne obtenue pour élargir au maximum ce trou qui doit atteindre 7 à 8 cm de diamètre. Posez-la pogne obtenue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez pousser 1h15 à 30°C dans votre four avec un bol d'eau tiède dans le four. Si votre four ne vous permet pas cette étape, laissez pousser 7/8h à température ambiante en couvrant avec un linge propre.

A l'aide d'un pinceau, dorez la surface avec le mélange œuf-lait, puis scarifiez la pogne avec une lame de rasoir en formant un carré. Enfournez 30mn environ à 160°C toujours avec le bol d'eau dans le four.

