



Les Pognes de Romans

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La pogne est une pâte levée de la région du Sud-Est de la France.

Ingrédients :

Levain :

- 24 gr de levure fraîche
- 100 gr d'eau
- 145 gr de farine T55

Pour le reste de la recette :

- 180 gr de beurre doux
- 45 gr d'écorces d'orange confites
- 200 gr de sucre en poudre
- 200 gr d'œufs entiers
- 25 gr de Muscat*
- 15 gr de Rhum*
- 600 gr de farine T55



Pour 2 pognes de Romans

Réalisation de la recette :

La veille réaliser un levain. Pour ce faire, délayer la levure dans l'eau et ajouter la farine. **Pétrir au crochet du batteur** et réserver au réfrigérateur **pendant une nuit**. Après une bonne soirée et **nuit calme et reposante**, ajouter au **levain** le beurre mou, les **écorces d'oranges** coupées en petits cubes, le sucre en poudre, **les œufs entiers**, le muscat* et le rhum*. Ajouter la farine et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et avec du corps. **Laisser pointer à 20° C couvert.**

Vous pouvez la laisser dans votre cuisine. La pâte doit doubler de volume. **Faire retomber la pâte en lui donnant un ou deux coups de poing.** Mettre un film dessus et réserver au réfrigérateur **pendant 6 heures environ**. Après plusieurs films ou romans en votre possession, sortir la pâte et détailler deux pâtons de 500 g environ. Former des boules et à l'aide du coude, faire un trou au centre d'une boule de pâte et étirer en couronne. Dresser sur la plaque de cuisson. **Et devinez ?** Mettre un linge dessus vos couronnes et laisser pousser pour 1 heure. La boulangerie demande de temps, **beaucoup de temps**. Après cette dernière pousse, dorer le dessus des couronnes au jaune d'œuf, réaliser une **incision à l'aide d'une lame de rasoir** et cuire au four à **200° C pendant 20 minutes.**

