

# Mouna ou brioche de Pâques



4 personnes



40 minutes



difficile

## Ingrédients

- 1,2 kg de farine
- 6 oeufs
- 12 cl de rhum
- 300 g de sucre
- 300 g de beurre
- 2 oranges (zeste et jus)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 60 g de levure de boulanger

## Préparation

Préparer le levain avec 1/5 de farine et un peu d'eau (sans faire absorber toute la farine), laisser monter le levain. Quand la farine craquelle, le levain est prêt (environ 1/2 heure).

Pendant ce temps, mélanger les autres ingrédients avec 800 g de farine ; ajouter le levain et bien pétrir cette pâte en rajoutant peu à peu la farine. Si besoin est, ajouter environ 500 g de farine supplémentaire. Il ne faut pas que la pâte soit trop dure ni trop sèche (au besoin se passer un peu d'huile sur les mains). Vous pouvez pétrir cette pâte au mixer pour qu'elle soit plus souple. Quand la pâte est bien pétrie et qu'elle ne colle presque plus, la laisser reposer 3 ou 4 h dans un endroit tiède et la couvrir avec un linge.

Après ce temps de repos, pétrir à nouveau la pâte pour bien chasser l'air sans rajouter de farine. Former des boules de 300 g, laisser reposer jusqu'à ce qu'elles aient doublées de volume (1/2 h environ). Dorer au jaune d'oeuf. Les enfourner pendant 30 mn environ thermostat 6 ou 175°C. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.