La Mouna Sissi

2013-04-03 05:04:20 Sylvia

Ingrédients
1 kg de farine + 300g
60 g de levure de boulanger

Le levain, dans un verre de table Dans de l'eau tiède, délayer la levure de boulanger quelques secondes puis mélanger les 300g de farine
Laisser reposer couvert d'un torchon loin des courants d'air

350 g de sucre semoule
6 gros œufs
250g de beurre fondu
1 zeste de citron
Jus et zeste de deux oranges
1 c à soupe de rhum
1 c à café de fleur d'oranger

&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&

Dans un grand récipient verser le kilo de farine, faire un puits, mettre tous les ingrédients Rabattre la farine de l'extérieur vers l'intérieur. En dernier, ajouter le levain qui doit avoir doublé de volume.

Mettre sur la table un peu de farine et soulever cette pâte collante en la laissant retomber, Il faut beaucoup travailler cette pâte

Puis dans un récipient la laisser reposer couverte dans un endroit chaud.
Laisser lever 6 H. N'hésitez pas à la battre, elle n'en sera que plus moelleuse.

Puis faire des boules que l'on dore avec le jaune d'œuf, couper le dessus des boules en croix avec un ciseau. Parsemer de morceaux de sucre concassé.
Et enfourner par deux, four th. 6 (175 chaleur tournante) selon vos fours, environ 35 mn.

&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&&