 **Pan de muertos**

** Pour 8 brioches**
**Brioches :**
**- 60 ml de lait
- 60 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 400 g de farine
- 7 g de levure de boulanger lyophilisée
- 2 càc de graines d'anis
- 2 càc de zestes d'orange
- 80 g de sucre
- 55 g de beurre
Glaçage :**
**- 60 ml de jus d'orange
- 50 g de sucre en poudre
- sucre cristallisé**

 **la plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Les brioches :**Mettre dans la cuve de la MAP le lait et l'eau tièdes, le sel, les œufs.
Couvrir de la farine dans laquelle on fait un puits pour y cacher la levure.
Saupoudrer de sucre, graines d'anis et zeste d'orange (non traitée)  finement râpé.
Parsemer de parcelles de beurre.

Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.

À la fin du programme, sortir la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer doucement.
Partager la pâte en 8 morceaux de 98 g environ.

Chaque petit pâton va être divisé en 4 morceaux de 76 g + 10 g + 6 g +6 g.
Faire une boule avec le morceau de 76 g puis une avec celui de 10 g.
Étirer les 2 petits morceaux pour leur donner la forme d'un os.

Vaporiser d'eau la grosse boule et déposer en croix les 2 "os" que l'on surmontera de la petite boule.

Déposer les brioches sur la plaque et laisser lever pendant 30 minutes environ dans un endroit chaud.

Enfourner dans le four froid, à 150° (chaleur étuvée pour moi) pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.

**Le glaçage :**

Porter à ébullition le jus d'orange et le sucre et laisser réduire pendant 5 minutes environ jusqu'à obtenir un sirop épais.

Dès que les brioches sortent du four, les badigeonner au pinceau de ce sirop puis les saupoudrer de sucre cristallisé (j'ai oublié).

Laisser refroidir avant de déguster.