

**La Pogne de Romans**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/09/la-pogne-de-romans-p1050645-retouche.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le levain :  
- 60 g de lait  
- 10 g de levure fraîche  
- 50 g de farine  
La pogne :  
- 2 œufs  
- 17 g d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/eau-de-fleur-d-oranger) **- 18 g de rhum brun  
- le zeste d'un ½ citron  
ou 1 gousse de vanille  
- 2 g (½ càc) de sel fin  
- 280 g de farine T45  
- 90 g de sucre  
- 90 g de beurre  
- 1 blanc ou 1 jaune d'œuf + lait pour la finition.**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)ou** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png)

**La veille, le matin :**

Mélanger dans un pot, l'eau de fleur d'oranger, le rhum et le zeste de citron ou les graines d'une gousse de vanille.  
Couvrir et laisser macérer pour que tous les parfums se développent.

**Le levain :**

Dans un grand bol, dissoudre la levure dans le lait tiède.  
Ajouter la farine et mélanger.  
Couvrir et laisser lever à température ambiante jusqu'à ce que le levain soit bien gonflé et "tout en ébullition", cela peut prendre plusieurs heures suivant la température ambiante.

**La veille, l'après-midi :**

**La pâte à pogne :**

Dans  la Machine à pain :  
Mettre dans la cuve de la MAP, le mélange au rhum, le sel, et les œufs.  
Couvrir avec la farine, ajouter le levain, le sucre et le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "pâte" et le laisser se dérouler jusqu'au bout.  
La MAP a fait tout le travail, la première levée est faite.

Au robot :  
Mélanger dans le bol du robot la farine, le sucre et le sel.  
Faire un puits et y verser le mélange au rhum,  les œufs, le levain et le beurre.  
Pétrir avec le crochet en vitesse 1 pendant 20 minutes.  
Laisser reposer 20 minutes.  
Pétrir une seconde fois à vitesse 1 pendant 20 minutes.  
Mettre la pâte dans un saladier, filmer et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.  
Il faudra 3 à 5 heures, suivant la température ambiante  
ou 1h30 dans le four à 35°C.  
Après ce temps de pousse, [**dégazer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) la pâte sur le plan de travail fariné.  
Former une boule et la déposer dans le saladier filmé, au réfrigérateur pendant 5 heures au minimum ou mieux toute la nuit.

**Le jour J :**

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné.  
Aplatir le pâton, puis former une boule en mettant la clé (la soudure) en dessous.  
Faire un trou au centre de la boule avec l'index, puis glisser les deux pouces dans le trou et faire tourner la brioche pour agrandir le trou,  
et jusqu'à ce quelle atteigne un diamètre de 20 cm environ (j'ai pris un cercle pour guide).  
Poser la pogne sur la plaque du four et laisser pousser pendant 1h15 à 35°C dans le four  
ou, couverte d'un torchon, pendant 7 à 8 heures à température ambiante.

Lorsque la pogne est bien levée, la badigeonner au pinceau avec le blanc d'œuf ou avec un jaune d'œuf mélangé avec du lait.  
Entailler le dessus de la brioche en carré avec une lame de rasoir.  
Enfourner à 160°C pendant 30 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille avant de la dévorer.