

POGNE Eliane

Voici une recette de pogne, une recette et non la recette car les goûts et les habitudes de chacun (plus ou moins de parfum, rhum ou Frontignan, levure ou levain...) font que les recettes sont nombreuses. Autrefois, lorsqu'à la campagne presque chaque famille préparait pour Pâques sa pogne d'œufs, cuite au four familial ou chez le boulanger, il était de tradition d'aller goûter la pogne des voisins et d'apprécier ainsi le tour de main et la recette des uns et des autres.

Les proportions correspondent à la préparation d'environ 2Kg de pâte, soit de quoi obtenir une grosse pogne qui remplira largement le four de votre cuisinière, ou bien deux pognes d'un kilo.

Quatre étapes à répartir sur une dizaine d'heures, en laissant lever entre chaque intervention :

- Préparer le levain par exemple le matin vers 8h
- Pétrir environ 2 h après soit vers 10h
- Mettre en forme environ 3-4 h après soit 14h
- Cuire environ 2-3 h après soit 17h

Une règle d'or : la pogne a besoin de chaleur, il faut donc penser à sortir du réfrigérateur beurre, et œufs longtemps à l'avance (par exemple la veille pour le matin), et à trouver un endroit chaud, au dessus d'un radiateur par exemple, pour faire lever la pâte - ou mettre dans un four normal ou micro-ondes éteint.

Enfin vous retrouverez dans la pogne ce que vous y aurez mis, cherchez donc la qualité des ingrédients : beurre, œufs, fleur d'oranger (préférez celle qui est distillée en Provence) et surtout la farine. Les meuniers de la région de Romans, habitués depuis des générations à moudre les blés de pays et habiles à livrer la farine qui convient le mieux aux préparations culinaires locales, pogne ou ravioles, savent vous fournir la meilleure farine de force pour réussir votre pogne.

Ingrédients pour 6 œufs

1 . Levain : 12-14 g soit environ ¼ du cube
1 pincée de sel
½ verre d'eau tiède (100 ml)
farine : 5 à 6 c à soupe

Pour 3 œufs

1/8 du cube soit 6-7 g
1 pincée de sel
¼ verre d'eau tiède (50 ml)
2.5 à 3 c à soupe farine

2 . Pâte : 12-14 g de levure soit ¼ cube	1/8 de cube soit 6-7 g
½ verre d'eau tiède (100 ml)	¼ verre d'eau tiède (50ml)
6 œufs	3 œufs
5 c à soupe de rhum	2.5 c à soupe de rhum
6 c à soupe de fleur d'oranger	6 c à soupe de fleur d'oranger
le zeste d'un citron	le zeste d'1/2 citron
350 g de sucre	175 g de sucre
250 g de beurre	125 g de beurre
environ 1.2 kg farine	environ 600 g farine

- 3 . Mise en forme :** 1 feuille de papier sulfurisée 30 x 30 pour 3 œufs
 Pour pogne de 3 œufs : diamètre intérieur de 14 cm
 Pour pogne de 6 œufs : diamètre intérieur de 17 cm

- 4 . Cuisson :** ½ h four 150° puis ¼ h four 180° pour la pogne de 3 œufs.

5 mn de plus peut-être pour la pogne de 6 œufs, vérifier avec la pointe d'un couteau.

MARCHE A SUIVRE

1)-Commencer par dissoudre la levure dans l'eau tiède puis ajouter la farine . Laisser lever 2 h dans le micro-onde sans ouvrir (pas de courant d'air)

2)- Dissoudre la levure dans l'eau tiède et ajouter le levain et bien intégrer les deux. Ajouter les œufs, le rhum, la fleur d'oranger, le zeste de citron, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux.

Ajouter la farine poignée par poignée en soulevant la pâte(bruit de clapotis au début) : durée environ ¼ h : la pâte doit être sèche sans être dure.

Mettre dessus le papier de la plaquette de beurre ou du scello frais plus un torchon. Faire lever au chaud. L'idéal : dans le four normal ou micro-ondes.

Au bout de 4 heures :

Retourner la pâte, pétrir vite fait (très peu) et mettre en boule. Faire un creux en appuyant avec la paume de la main. Déposer la pâte sur le papier sulfurisé. Laisser lever au chaud 3 heures encore

Avant d'enfourner dorer avec jaune d'œuf battu. Faire 4 entailles avec lame de rasoir. Mettre au four th 150° pour ½ h . Au début, elle commence par s'étaler et monte, puis four 180° pour ¼ h.

Ne pas utiliser de plaque métallique pour faire lever, mettre du carton, et surtout pas de courant d'air pendant les levées.

Pour celles qui ont une machine à pain

Faire les proportions pour 2 œufs

Levain : 4.5 g de levure, 33 ml eau, 2 c à soupe de farine

Pâte : 4.5 g de levure, 33ml eau tiède, 2 œufs, 2 c à soupe de rhum, 4 c à soupe de fleur d'oranger, zeste ½ citron 120 g sucre, 500 g farine, 85 g beurre.

Préparer le levain le laisser monter le temps de préparer le reste

Mettre œufs battus, rhum, fleur d'oranger, zeste citron, beurre fondu, et sucre dans le fond du pétrin. Ajouter la farine, puis mélanger levure +eau avec le levain préparé avant. Verser sur le dessus .

Mettre dans la machine à pain sur le programme pétrissage et levée. La 1^{ère} levée se fait donc dans la machine (pour la mienne environ 1h plus ½ heure de pétrissage). Mettre en forme sur le carton recouvert de papier sulfurisé et laisser lever 2 à 3 heures. Dorer et enfourner normalement mais cuire un tout petit peu moins longtemps.