

Pan de muertos



INGRÉDIENTS



500g de farine
(440+60)



2 oeufs



10g de levure
active (1c à soupe)



150 g de sucre
(3/4 de tasse)



120ml de lait
(1/2 tasse)



120g de beurre tempéré
(3/4 de tasse)
(100+20)



1 pincée de
sel



Zestes d'une
orange



1 cuillère et demi
de jus d'orange

Ce pain traditionnel du Mexique est devenu un symbole pour célébrer le Día de Muertos, honorant les esprits des défunts avec un plat savoureux et rempli d'amour. Il représente une offrande faite aux êtres chers disparus.



Pan de muertos

POUR DEUX GROS PAINS



PRÉPARATION POUR L'ÉPONGE (LEVURE)

1



Réchauffe le lait sans le faire bouillir.

Dans un bol, mélange la levure avec 60 g de farine (3/4 de tasse) et ajoute le lait. Mélange jusqu'à obtenir une texture homogène.

2



Ajoute 1 cuillère à café de sucre, mélange bien, puis couvre le bol avec du film plastique. Laisse reposer 30 minutes jusqu'à ce que l'éponge double de volume.

NOTE : Pendant que l'éponge repose, râpe le zeste d'orange, prépare le jus d'orange, mesure le sel et le beurre puis laisse-le à température ambiante.

PRÉPARATION POUR LE PAIN

3



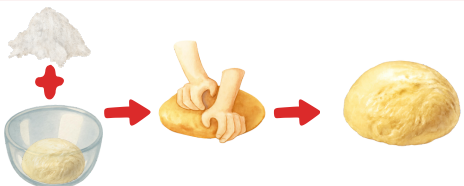
Une fois que l'éponge est prête, verse le reste de la farine sur une surface propre pour former un puits. Ajoute le sel et le sucre à la farine.

4



Au centre du puits, ajoute les oeufs, les 100 g de beurre, et le zeste d'orange.

5



Commence à mélanger doucement le centre avec la farine. Une fois que les liquides sont bien incorporés à la farine, ajoute l'éponge de levure et mélange le tout jusqu'à obtenir une pâte.

6



Ajoute le jus d'orange et continue à mélanger la pâte. Si la pâte est trop sèche, ajoute 1/2 cuillère de jus. Une fois que la pâte est bien amalgamée, ne colle pas aux surfaces ni aux mains, elle est prête pour le repos.



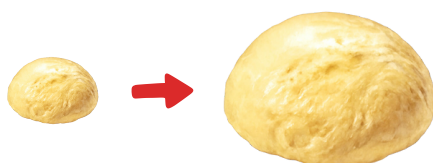
Pan de muertos

POUR DEUX GROS PAINS



PRÉPARATION POUR LE PAIN

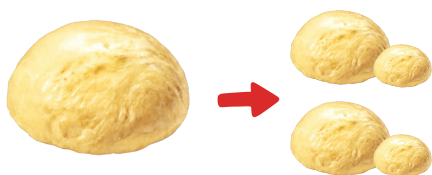
7



Forme une boule avec la pâte et place-la dans un bol préalablement huilé. Recouvre la pâte avec du film plastique. Laisse reposer pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume. Le temps de repos dépendra de la température ambiante.

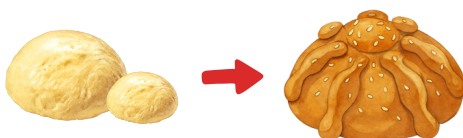
POUR LA CUISSON

8



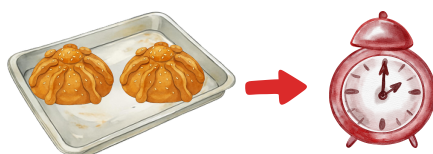
Après le repos, saupoudrer un peu de farine sur une surface propre, diviser la pâte en deux, puis de chaque moitié, conserver 1/5 de la pâte pour la décoration.

9



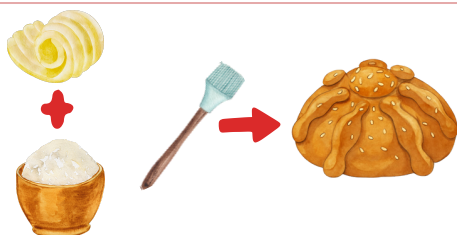
Utilise le 1/5 restant pour créer de petites formes à déposer sur les grandes boules, environ 4 morceaux par boule (Réfère-toi au dessin pour les décorations : les lignes croisées représentent les os et la boule au centre symbolise le crâne humain).

10



Prépare une plaque avec du papier sulfurisé, place les pains dessus. Laisse reposer encore 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume. Préchauffe le four à 165°C.

11



La cuisson prendra entre 30 et 40 minutes. Laisse tiédir les pains, puis fais fondre le reste de beurre. Badigeonne le beurre fondu sur le dessus des pains puis roule les dans le sucre.

DÉGUSTE TES PAN DE MUERTOS ENCORE TIÈDES
ACCOMPAGNÉS D'UN CHOCOLAT CHAUD...

