

« Pan de Muertos – Pain des Morts »



Ingrédients (pour 6 à 10 personnes) :

- 550g de farine de blé type 55
- 1 sachet de levure de boulanger lyophilisée (11g), ou 20g de levure de boulanger fraîche
- 2 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 190g de sucre en poudre
- 1 c à café de sel
- 200g de beurre en pommade
- 1 c à s d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c à c de zestes d'orange
- 110ml de lait tiède
- 1 c à s de sucre glace

Préparation :

1. Versez la farine dans un saladier puis creusez un puits au milieu et versez-y le beurre, la levure préalablement délayée dans le lait tiède, les œufs entiers et les jaunes d'œufs battus, l'eau de fleurs d'oranger, les zestes d'orange, 90g de sucre et le sel.
2. Incorporez peu à peu les ingrédients à la farine, et formez une boule. Couvrez d'un linge propre, et laissez la pâte doubler en volume (entre 45 min et 1h15, en fonction de la température ambiante).

3. Tapotez la pâte pour qu'elle s'affaisse. Formez une boule dont vous prélèverez environ 150g pour former les décorations sur le dessus du pain.
4. Façonnez une boule de la taille d'une noix que vous collerez avec un peu d'eau au centre du pain.
5. Enfin, avec le reste de pâte, modelez puis collez 6 branches en forme d'os ou de larmes.
6. Couvrez le pain d'un linge propre et laissez-le reposer pendant 1h30 à 2h00, jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume.
7. Placez le pain dans le four préchauffé à 190°C et laissez-le cuire pendant 20 min. Réduisez la température du four à 170°C et poursuivez la cuisson pendant 10min. Sortez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille.
8. Faites fondre le sucre glace dans un peu d'eau. Avec un pinceau, appliquez-le sur le pain et saupoudrez-le immédiatement de sucre semoule.