

## LA MOUNA de Suzanne BROSSET

**Préparation : 0h30**

**Pause : 2H30**

**Cuisson : 30mn**

**Pour 10 Personnes...** 1kg de farine  
4 œufs  
70 g de beurre fondu  
8cl d'huile de tournesol  
200g de sucre  
1 zeste de citron  
1 orange zeste et jus  
1 paquet levure de boulanger de 42g  
Eau de fleur d'oranger et graines d'anis à votre goût

Levain : Mélanger la levure avec 2 verres de lait chaud et 200g de farine-pris dans le kg- (on peut ajouter un peu de sucre pour qu'il gonfle un peu plus)

Laisser reposer 1/2 h, sans courant d'air puis ajouter œufs, farine, sucre beurre, huile, zestes, eau de fleur d'oranger, anis.

Pétrir au robot 5mn ou à la main plusieurs fois et couvrir avec un torchon et laisser monter près d'une source de chaleur (devant le four tiède porte ouverte ou près d'un radiateur.)

Quand la pâte a doublé (2H), la partager en 4 . Faire des boules. Badigeonnez les avec un jaune d'œuf dilué dans une cuiller d'eau.

Placez les boules sur une plaque huilée en laissant des espaces. Faire une incision en croix sur le sommet avec des ciseaux. Saupoudrez de sucre concassé.

Enfournez. Thermostat 7 (210°) 8mn puis Thermostat 5 20 à 25mn.

**BON APPETIT**



