

# Sally Lunn bun

écrit par Pariseyn | 16 avril 2020



On pourrait croire qu'il s'agit d'une brioche à la lecture de la liste des ingrédients, mais non, il n'y a pas de long pétrissage ni de pointage au froid pendant une nuit. On aurait d'ailleurs pu l'appeler pain, ou encore cake, car c'est le nom qu'il prend au Royaume Uni en fonction de la forme qu'on lui donne : pain de mie, couronne, bun, etc... Ici, on lui a donné une seule forme, celle d'un bun, mais en deux tailles différentes : une classique et celle d'un gros bun tel qu'il est servi au [Sally Lunn's Eating House](#) depuis 1680. La légende indique que sa recette aurait été amenée par une française huguenote, Solange Luyon, réfugiée en Angleterre à la suite de la révocation de l'édit de Nantes par Louis XIV. La prononciation de son nom par les anglais aurait déviée en Sally Lunn. Une autre légende raconte qu'il s'agirait de la déformation du nom d'une brioche alsacienne, le solilemme. Enfin une troisième histoire indique qu'il s'agirait de la recette de la brioche « soleil et lune » rapportée par des protestants et que les vendeurs des rues anglais auraient simplifié en « Sally Lunn ». Au restaurant portant son nom, il est servi en assiette, comme une tartine, surmonté de bœuf salé, de légumes ou de saumon pour une version salée ou de beurre à la cannelle ou de lemon curd pour une version sucrée. J'ignore s'il s'agit de la « vraie » recette, pourtant tenue secrète depuis des siècles selon les propriétaires, mais c'est une formule agréable.

Ingrédients :

500 g de farine T65 bio Celnat 12,8% de gluten

50 g de sucre en poudre

180 g d'œufs (voir note)

200 ml de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé

90 g de beurre mou en dés

20 g de levure fraîche

10 g de sel non traité

Peser tous les ingrédients.

Battre les œufs dans un bol et en prélever 180 g.

Verser dans le bol du robot équipé de la feuille tous les ingrédients, sauf le beurre, en commençant par les ingrédients secs.

Fraser à vitesse 1 pendant 2 minutes.

Raclar les bords du bol et la feuille, couvrir et laisser reposer 10 minutes : cela permet à la farine d'absorber les liquides.

Remettre en route le robot sur vitesse 1 et ajouter le beurre en 3 fois jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé : il m'a fallu 4 minutes.

Arrêter le robot, raclar les bords du bol et remettre en route à vitesse 2 pour 4 minutes.

La pâte doit être lisse et homogène.

Huiler un saladier propre.

Fariner le plan de travail et y verser la pâte en s'aidant d'une corne : elle colle beaucoup, c'est normal compte tenu de son taux d'hydratation.

Faire un rabat (replier la pâte sur elle-même nord-sud, est-ouest), bouler et transférer dans le saladier.

Couvrir et laisser pointer à température ambiante pendant 1h30 (pour moi 1h40).





Fariner le plan de travail.

Transvaser la pâte à l'aide d'une corne et la dégazer en la

rabattant sur elle-même.

Peser la pâte (ici environ 1020 g)

Façonner en boudin grossier pour faciliter la division.

A partir de là, on peut choisir de donner la forme que l'on souhaite : un gros pain de mie ou deux plus petits, une couronne, une dizaine de buns de 100 g. Moi, j'ai choisi un mixte : 2 gros buns de 300 g comme chez Sally Lunn et 6 autres plus petits (75 g).

Bouler soigneusement chaque pâton en lissant bien la « peau ».







Beurrer et chemiser de papier sulfurisé deux moules ronds de 15 cm. Il n'est pas utile de chemiser le fond.

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé ou beurrer un moule silicone de 6 empreintes de 10 cm.

Déposer les deux pâtons de 300 g dans leur moule et les 6 petits buns sur la plaque de cuisson ou dans le moule 6 empreintes.

Couvrir et laisser reposer à température ambiante (24°C pour moi) pendant 45 minutes (48 minutes pour moi) en faisant le test de l'empreinte du doigt qui doit revenir en place en 2 secondes. Si l'empreinte ne revient pas, il est presque trop tard : il faut enfourner rapidement.

Vingt minutes avant d'enfourner, préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante, avec deux grilles en position 1 (la plus basse) et 3 (position intermédiaire) car on va cuire les deux fournées en même temps. Glisser une lèchefrite sous la grille la plus basse.



Dorer les 6 petits pains avec le reste du jaune d'œuf (voir la note).

Préparer un petit récipient avec 30 ml d'eau bouillante.

Enfourner les 2 gros pains sur la grille du dessus et les petits sur celle du dessous.

Verser les 30 ml d'eau bouillante dans la lèchefrite et refermer le four aussitôt.

Cuire les petits pains pendant 10 à 15 minutes (12 minutes pour moi) et les gros pendant 20 à 25 minutes (21 minutes pour moi).

Refroidir sur grille en couvrant les pains d'une feuille plastique : ceci conservera sa souplesse à la croûte.



Température interne en fin de cuisson :

- Petits pains : 92°C
- Gros pains : 95°C

Poids après cuisson :

- Petits pains 69 g
- Gros pains : 284 g



Aussi bon en sandwich pour deux qu'au petit déjeuner ou au goûter !



Pour moi, la version petit bun est plus facile à utiliser que le gros bun.





Note :

En fonction de la taille des œufs utilisés, il en faudra entre

3 et 4. Il m'a fallu 4 œufs que j'ai battu et dont j'ai extrait 180 g pour la recette. Le restant m'a servi à dorer les petits pains.