

Pompe à l'huile

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Préparation : 6h • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 500g de farine
- 30g de levure
- 20g d'eau de fleur d'oranger
- 80g de sucre en poudre
- 8g de sel
- 150g d'huile d'olive
- 155g d'eau (1)
- 50g d'eau (2)

Préparation

1. Mettez la levure avec l'eau (1) au fond du bol du robot.
2. Ajoutez la moitié de la farine et mélangez.
3. Couvrez et laissez le mélange reposer pendant 1 heure.
4. Ensuite, recouvrez avec le reste de la farine, puis déposez le sel, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et les zestes.
5. Commencez à pétrir en incorporant progressivement l'huile.
6. Continuez jusqu'à avoir une pâte bien homogène et qui se détache des parois du bol.
7. Ensuite, tout en continuant à pétrir, ajoutez petit à petit (en un filet très fin) l'eau (2).
8. Continuez à pétrir jusqu'à avoir une pâte qui ne colle plus aux doigts, qui se décolle des parois du bol et qui forme un voile quand on l'étire.
9. Formez une boule, filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 3 heures, voire une nuit.
10. Ensuite, sortez-la du réfrigérateur, et dégazez la pâte en appuyant dessus.
11. J'ai fait trois tailles de pompes différentes, une petite individuelle (de pâte), une moyenne (de pâte) et une grande avec la pâte restante (environ de pâte).
12. Boulez vos morceaux de pâtes selon les tailles de pompes souhaitées.
13. Ensuite, étalez-les au rouleau en forme ronde ou ovale, et utilisez un couteau pour les couper à divers endroits (la tradition veut que la pompe se rompe, elle ne se coupe pas au couteau.
14. Les entailles servent donc à la rompre plus facilement une fois cuite).
15. Laissez pousser pendant 1h30.
16. Ensuite, enfournez à 170°C pendant 10 à 20 minutes selon la taille de votre pompe.
17. Laissez refroidir quelques minutes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com