

LA POMPE A HUILE DE GISELE DE MAZARGUES

Proportions pour 4 pompes de 30 cm de diamètre

1 kg de farine + un peu pour la planche
250 gr de sucre en poudre
200gr d'huile d'olive (un petit quart dans un verre mesureur)
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
Facultatif 1 cuillère a soupe d'anis en grain
80gr de levure de boulanger fraiche
Beurre +farine pour la plaque

Faites fondre la levure dans un demi-verre d'eau tiède dans un petit bol, mettez dans un grand saladier 5 grosses cuillères de farine (prélevées sur le kilo) incorporez y la levure de façon à obtenir une boule molle, tracez une croix dessus avec la pointe du couteau (symbole). Posez cette boule au fond d'un saladier rempli d'eau tiède et la laisser dedans jusqu'à ce qu'elle remonte a la surface elle met quelle fois 10 à 15 mn d'autres fois elle monte tout de suite et dans ce cas laisser la gonfler dans l'eau 7 à 8 mn.

Dans un grand saladier mettez le reste de la farine, le sucre, l'huile, l'eau de fleur d'oranger, éventuellement l'anis et la boule de levain.

Pétrissez bien le tout du bout des doigts en aérant beaucoup la pate et en rajoutant au fur et à mesure un peu d'eau tiède. La pate obtenue doit être bien liée mais pas dure du tout.

Séparez la en 4 boules, posez en une sur la planche farinée commencez à l'étendre en rond avec le rouleau transportez ce rond à l'aide d'une spatule à pâtisserie sur la plaque du four et finissez alors de lui donner une forme bien ronde avec les mains, d'épaisseur bien égale.

(la plaque aura été préalablement beurrée et farinée)

Faites avec un couteau 4 entailles en forme de croix et élargissez les avec les doigts en trous ovales procédez de même avec les autre boules. Portez ensuite les plaques dans un endroit tiède et laissez les lever au minimum 4 heures.

Attention le moindre courant d'air empêchera la pompe de lever ou la fera tomber si elle a commencé à lever. Enfourner la pompe au four préchauffé à 200 ° c th 6 à la 2° grille en partant du bas un quart d'heure à 20 mn de cuisson maximum.

Laisser refroidir la pompe sur la plaque vous remarquerez que nous ne l'avons pas dorée la vrai pompe maison est très peu colorée. Vous savez qu'il ne faut pas la couper avec un couteau vous seriez ruiné dans l'année mais la rompre.

Souvenir du pain rompu à la cène.

