

POMPE DE NOEL

Levain :

- 100g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger

Pâte :

- 350g de farine
- 2cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- zeste d'un citron
- 1 pointe de cuillère à café de safran en poudre
- ½ verre d'eau de fleur d'oranger
- 75g d'huile d'olive

Préparation :

- La veille, préparer le levain :
- Délayer la levure dans un verre d'eau tiède.
- Mélanger avec la farine.
- Pétrir.
- Faire reposer une nuit.

Pâte :

- Mélanger la farine, le sucre, le sel, le zeste, le levain, le safran, l'eau de fleur d'oranger et l'huile d'olive.
- Ajouter un peu d'eau si la pâte est sèche.
- Pétrir.
- Foncer un moule à tarte à bords hauts avec la pâte.
- Dessiner un épi au couteau sur la surface.
- Faire reposer pendant 2 heures.

Cuisson :

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Enfournier la pompe et cuire 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle dore.