

PROTOCOLE DE FABRICATION

**NOM DE LA PRÉPARATION : POMPE A L'HUILE
à l'orange**

8 portions



DENRÉES / QUANTITÉS	DURÉE
<ul style="list-style-type: none">- 350 g de farine de type 45- 70 g d'huile d'olive bio- 150 g de lait entier- 40 g de sucre semoule- 30 g d'eau de fleur d'oranger- 1 œuf- 1/2 cuillère à café de sel- 1 sachet de sucre vanillé- 80 g de sucre glace- 20 g de levure de boulanger- 40 g d'écorce d'orange en cube	<p>Préparation : 30 minutes Cuisson : 20 minutes Repos : 2 heures</p> <p><u>Temps total</u> : 2H30</p>
ÉTAPES DE LA RECETTE	MATÉRIEL
<ol style="list-style-type: none">1) Peser les denrées2) Délayer la levure dans une peu d'eau tiède3) Dans un saladier mettre dans l'ordre : le sel, le sucre, la farine puis ajouter la levure délayée, l'œuf, le lait, l'eau de fleur d'oranger et l'huile.4) Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et la mettre en boule.5) Mettre la pâte dans un grand saladier recouvert d'un linge humide dans le four 40°C jusqu'à ce qu'elle double de volume.6) Incorporer les oranges confites puis étaler la pâte en disque de 1 cm.7) Réaliser des entailles dans la pâte.8) Faire lever la pâte encore une heure.9) Enfourner Thermostat 180°C pendant 20 minutes10) Dès que la pompe est sortie du four la badigeonner d'un mélange : eau de fleur d'oranger / huile d'olive / sucre vanillé11) Saupoudrer de sucre glace.	<ul style="list-style-type: none">- 1 grand saladier- 1 pinceau- 10 coupelles- 1 spatule- 1 couteau d'office