 **Pompes à l’huile**

 **Pour 8 pompes
Le levain :**
**- 125 ml d'eau tiède
- 125 g de farine
- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**
**La pâte :**
**- 375 g de farine
- ½ càc de sel
- 90 g de sucre en poudre
- 80 g d'huile d'olive
- 70 g d'eau
- 3 càs d'eau de fleur d'oranger
- 1 orange non traitée
- Huile d'olive
- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Le levain :**
Mélanger la farine et la levure ♦.
Ajouter l'eau tiède et mélanger pour obtenir une pâte mollette.
Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.
**La pâte :**
Mélanger dans la cuve la farine et le sel. Ajouter le levain, le sucre, l'huile d'olive, l'eau tiède et la fleur d'oranger ainsi que le zeste finement râpé de l'orange
Mélanger au pétrin à petite vitesse le temps d'amalgamer tous les ingrédients, puis à vitesse un peu plus rapide, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et devienne ferme et élastique.
Couvrir et mettre la pâte à lever dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle double de volume (je l'ai mise à 30°C dans le four pendant environ une heure).
Sortir la pâte sur le plan de travail fariné et le séparer en 8 pâtons d'environ 110 g.
Laisser les pâtons se détendre pendant quelques minutes, puis les aplatir avec la paume de la main en formant un cercle.
Déposer les galettes sur la plaque et faire des incisions à l'aide d'un couteau bien tranchant.
Écarter les fentes avec les doigts.
Laisser lever toujours à 30° pendant une bonne heure.
Enfourner pour 12 à 13 minutes : Les galettes sont dorées.
Dès la sortie du four, badigeonner les pompes avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
Les saupoudrer d'un voile de sucre glace.
Laisser refroidir sur une grille.