



# Pompe à huile



2 sachets de

levure de boulanger



200 g de

farine

**dissoudre** les sachets de **levure de boulanger** dans un verre d'eau chaude  
**mélanger** avec 200 g de **farine**  
**laisser reposer** 45 min



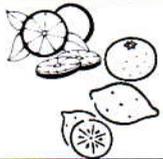
1 verre

huile d'olive



300 g de

farine



le zeste râpé

d'1 orange et  
d'1 citron



75 g de

sucré



10 g de

sel

**ajouter** 1 verre d'huile d'olive / 300 g de farine,  
le zeste râpé d'1 orange et d'1 citron,  
75 g de sucre / 10 g de sel

**pétrir** pour obtenir une boule de pâte  
la **laisser lever** 3 heures

**étaler** la pâte pour obtenir une grande galette

**faire des fentes** avec un couteau pointu

**laisser encore lever** 1 heure

**faire cuire** la galette pendant 15 min à 220 °C

sortir du four et **badigeonner** d'huile d'olive