

## Le Gibassié de Michèle

- 1kg de farine
- les zestes râpés de 4 oranges et d'1/2 citron
- 1 pincée de sel
- 300g de sucre
- 250grammes d'huile d'olive
- 25g de levure de boulanger fraîche (ou 2 sachets de levure de boulanger déshydratée) diluée dans un verre d'eau tiède.



Ces proportions permettent de préparer 4 gibassiés d'environ 30cm de diamètre.

Pétrir tous les ingrédients en rajoutant de l'eau tiède *petit à petit* jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Laisser reposer cette pâte dans un endroit tiède (four à 30° par exemple) durant 2h ou plus. La pâte lève peu.

La diviser en 4 pâtons et façonner 4 gibassiés. Les laisser reposer encore 1h.

Enfourner à four chaud 7/8 (220°) pour 15 à 20mn. Bien surveiller la cuisson, le gibassié a tendance à bronzer facilement.

On peut remplacer les zestes râpés par 2 cuillères à soupe de graines d'anis.

Le gibassié fait partie des 13 desserts de Noël en Provence donc, même si c'est très bon, on ne le prépare que pour les fêtes de Noël, même si on en trouve désormais toute l'année dans certaines boulangeries ou sur le marché d'Aix.

Dans ma famille, on ne fait des gibassiés que de la mi-décembre à début janvier.

Je suis d'ailleurs persuadée qu'en mai ou en juillet, il ne serait pas aussi apprécié.

Pour 2 gibassiés :

- 500g de farine
- les zestes râpés de 2 oranges et d'1/2 citron
- 1 pincée de sel
- 150g de sucre
- 125 grammes d'huile d'olive
- 12g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure de boulanger déshydratée) diluée dans un verre d'eau tiède.