

# Pompe à l'huile de Sighie

500g de farine  
50g de levure du boulanger  
1 pincée de sel  
10 cl ou 100g d'huile d'olive  
200g de sucre  
2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger  
1 citron

- Diluer la levure dans 10 cl d'eau tiède.
- Dans la farine verser l'eau levurée, le sel et l'huile.
- Ajouter le sucre et le zeste de citron - l'eau de fleur d'oranger.
- Travailler la pâte - Couvrir d'un torchon - laisser reposer au moins 3h.
- Diviser en 2 ronds. les aplatir. Entailler en étoile à partir du centre - laisser cuire  $\approx$  25 min. sur un papier cuisson -