



# Pompe à l'huile choco noisette



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

## INGRÉDIENTS

- 500g de farine
- 150g + 150g d'eau tiède
- 10g de levure sèche
- 125g d'huile de noisette
- 50g de cacao amer
- 80g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

## PRÉPARATION

- Mélanger la farine bio avec l'eau tiède et la levure. Battre doucement au robot jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Plonger ensuite ce levain dans un saladier rempli d'eau tiède.
- Attendre que la pâte remonte à la surface (10 minutes environ).
- Dans le robot-pétrin toujours à vitesse lente, battre la farine, 150g d'eau tiède, le sel, le sucre, l'huile de noisette et le cacao.
- Quand le levain flotte à la surface de l'eau, c'est qu'il est prêt. Réunir les deux pâtes et pétrir avec le robot. Augmenter la vitesse au fur et à mesure. La pâte doit être un peu collante, lisse et brillante.
- Laisser lever la pâte dans un endroit chaud pendant 3 heures environ. Dégazer la pâte, former une boule et la mettre au frais pendant 8h.
- Préchauffer le four à 180°.
- Dégazer légèrement la pâte, la diviser en deux et façonner deux disques de deux centimètres d'épaisseur environ. Faire 5 entailles sur le dessus et laisser pousser une demi heure. Cuire pendant 20 minutes à 180°.
- Immédiatement à la sortie du four, huiler les pompes avec de l'huile de noisettes à l'aide d'un pinceau.