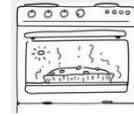


La pompa a l'oli (a la maquina a pan)



10 minutas de preparacion
+ 1h50 de pastatge
+ al mens 1 ora de pausa



20 minuts

LOS INGREDIENTS



180 mL d'aiga



10 cL d'oli d'òliva



3 culhierats a sopa
de flor d'irange



pèl d'irange



125 g de sucre



1 saquet de sucre
vanilhat



500 g de farina



1 saquet de levura
fornièra



1 uòu batut
(facultatiu)

LO MATERIAL



BALANÇA



MAQUINA A
PAN



2 PLACAS
DE FORN



UN GÒT
DOSADOR



CULHERON



FORN

LAS ETAPAS

1- Metre los ingredients dins la cuba de la maquina a pan, dins l'òrdre seguent : l'aiga, l'oli d'òliva, lo flor d'irange, l'uòu batut, lo sucre, lo sucre vanilhat, la farina, la levura fornièra.



2- Metre en rota la maquina a pan : programa 6 (sonque pastatge pendent 1h50).



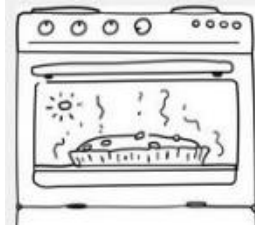
3- Espandir la bola per faire la forma d'una fogassa amb de talhs.



4- Daissar pausar jos un toalhon, pendent al mens una ora.



5- Recaufar lo forn a 180°/200°C.



6- Enfornar pendent 20 minutas (cal que siaga daurada la pompa) a 190°C.



7- Daissar refrejar e enlusr e amb un pauc d'òli d'òliva e de sucre.

