



POMPE À L'HUILE (GIBASSIER)

👨‍🍳 Livello intermedio

Antico pane dolce della tradizione provenzale, la pompe à l'huile è preparata con olio d'oliva e profumata con fiori d'arancio e agrumi. Il suo nome richiama l'usanza dei frantoi di utilizzare la farina per assorbire l'olio rimasto dopo la spremitura.

IMPASTO

Farina di grano tenero - tipo 00 (W320)
Acqua
Nativum Grano Duro
Uova
Olio EVO
Succo d'arancia
Succo di limone
Sale
Zucchero semolato
Pasta Arancia Oro - CESARIN
Pasta Limone Oro - CESARIN
Anice
Olio EVO

1000kg
400g
70g
150g
100g
70g
30g
18g
200g
8g
8g
5g
100g

Pesare tutti gli ingredienti e versare in impastatrice ad eccezione di tutti gli aromi.
Impastare per 5 minuti in prima velocità, poi 10 minuti in seconda velocità.
Tornare alla prima velocità e aggiungere tutti gli aromi.
Controllare che la temperatura finale dell'impasto sia di 23°C.
Attenzione: Tempi e temperature variano in base a macchinari, attrezzature e condizioni ambientali.

PUNTATURA

Far puntare per 30 minuti coprendo con un telo.
Spezzare in panetti da 300g e formare delle palline. Coprire con un telo e lasciare lievitare per un'ora.

FORMATURA

Stendere la pallina fino a un diametro di 22 cm circa.
Far lievitare per circa due ore a 27°C con il 75% di umidità

COTTURA

Cuocere a 200 °C per 20 minuti.
A fine cottura spennellare la superficie con olio extravergine d'oliva.



Extraordinary
made simple.