

POMPE AUX GRATTONS

300 g de farine (T45 ou farine de gruau)

4 œufs

10 g de sel fin + 20 g de sucre

Levure boulanger : 12 g (en été) à 15 g (en hiver)

100 g de beurre (ramolli) et 100 g de saindoux ou graisse de canard (ou 200 g de beurre)

300 g de grattons (lard ou grattons de canard).

Une pincée de fleur de sel ou gros sel

Pétrissage :

- Préparer la cuve du mélangeur : farine dans le mélangeur. Sur les côtés le sel et le sucre et dans un creux au milieu, la levure écrasée (la levure ne doit pas être en contact avec le sel et le sucre)
- Mélanger doucement les ingrédients au mélangeur
- Ajouter les œufs et pétrir avec le mélangeur environ 10 mn (vitesse assez rapide). A l'issue du pétrissage, la pâte doit avoir « pris du corps » (un peu élastique, sans coller aux mains)
- Ajouter alors le beurre ramolli et le saindoux, en morceaux, et bien le mélanger à la pâte (au mélangeur doucement).
- Puis pétrir à nouveau, à vitesse assez rapide, pendant 10 mn
- Faire une boule bien souple, fariner, mettre dans un saladier, recouvrir d'un torchon.

Première pousse :

- Laisser pousser dans un endroit assez chaud (environ 1h30, 25 ° à 30 ° environ).
- Quand la boule a (environ) doublé/triplé de volume, la « rompre » (chasser l'air de la boule), et mettre au frigo au moins une heure

Préparation des grattons :

- Pendant la première pousse de la pâte, préparer les grattons, et les réserver dans un bol, avec un peu de fleur de sel.

Façonnage et deuxième pousse :

- Reprendre la pâte au frigo.
- Ajouter grattons (froids)
- Faire une grosse couronne, déposer sur une plaque graissée (beurre ou saindoux), et dorer la couronne à l'œuf.
- Laisser pousser dans un endroit chaud (environ 1 h, à 25-30 °), avec un torchon dessus.

Cuisson :

- Quand bien poussé (volume X 2 environ, mais pas trop tout de même, sinon odeur acide de levure), dorer à nouveau et mettre au four.
 - 200 °C au début, sans ouvrir le four. Environ 30 mn. Surveiller. Quand commence à colorer, baisser le four à 180 °C. Tester cuisson avec un couteau
-