

## TEMPS

Préparation: env. 30 min.

Temps de repos:

env. 4 heures

Cuisson: 30 minutes

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- ½ cube de levure de 25 g soit 12 g
- 1 pomme de terre
- 1 pincée de sel, env. 10 g
- Eau
- Huile de tournesol

C'est la même pâte que le pain et les pizzas!

ON MET DE LA POMME DE TERRE POUR QUE LE PAIN SOIT PLUS MOELLEUX ET QU'IL SE CONSERVE MIEUX.

## PRÉPARATION DE LA PÂTE

- Cuire une pomme de terre épluchée dans un petit volume d'eau, env. ½ litre.
- Dissoudre la levure dans env. 35 cl d'eau tiède.
- Lorsque la pomme de terre est cuite, la réduire en purée avec le jus de cuisson.
- Dans un grand saladier déposer la farine, ajouter le sel, la levure diluée puis la purée.
- Mélanger et pétrir le tout jusqu'à obtention d'un pâte homogène et élastique mais qui reste collante. Vous pouvez ajouter un peu d'eau pendant cette étape.
- Laisser reposer la pâte 4 heures.

pour env. 30 zeppole

# Zeppole



AUTRICE  
Carmelina

## CUISSON DES ZEPPOLE

- Remplissez votre poêle avec env. 2 cm de haut d'huile de tournesol et faire chauffer.
- Huiler une planche en bois.
- Déposer un peu de pâte dessus et découper au couteau des bandes d'environ 2 cm de large et d'une longueur variable entre 6 et 10 cm, «comme ça vient».
- Plonger vos petits morceaux de pâtes dans l'huile bouillante.
- Retourner les zeppole afin qu'ils soient dorés de tous côtés.
- Pendant que vous surveillez la cuisson, préparer de nouvelles bandes de pâte.
- Lorsque les zeppole sont prêts, sortez-les de la poêle et saupoudrer-les de sucre en poudre.
- Plonger les nouveaux zeppole dans la poêle et continuer ainsi de suite jusqu'à avoir fini votre pâte.

Déguster vos zeppole accompagnés d'un thé avec vos voisins!

À Noël tout le monde faisait les zeppole.  
On avait l'habitude de les échanger. Moi,  
j'allais dans la famille et j'amenais un plat.  
Et quand les autres les faisaient, ils en  
amenaient aussi! C'était comme une offrande.

QUAND J'EN FAIS POUR NOËL  
AUJOURD'HUI, JE LES AMÈNE  
CHEZ LA VOISINE.

Dans le quartier, on se  
passait la levure.

Quand on voulait  
faire le pain.

Entre ami, on disait :

« AH DEMAIN,  
JE VAIS FAIRE  
LE PAIN,  
T'AS LA LEVURE? »



On cuisinait tout à  
l'huile d'olive parce que  
mes parents avaient des oliviers.

NOTRE GOÛTER, EN RENTRANT  
DE L'ÉCOLE, C'ÉTAIT UNE  
TARTINE DE PAIN  
AVEC DU SUCRE ET DE  
L'HUILE D'OLIVE DESSUS!

On a découvert l'huile de tournesol  
en 57 parce que tous les oliviers  
avaient gelé l'année précédente à  
cause d'un hiver très très froid.  
On n'avait donc pas eu d'huile  
d'olive si bien que ma maman  
avait dû acheter l'huile de  
tournesol. Quand on la mettait  
sur le pain, c'était transparent!  
On aurait dit de l'eau!