

## **PETTOLE, BEIGNETS SALES**

Les **pettole** ou *pittule* sont des petits beignets salés originaires de la **région des Pouilles** que l'on fait frire et que l'on déguste comme antipasto ou lors de *sagre* l'été venu.

On les retrouve également lors des fêtes de fin d'année..

Les pettole se mangent juste salées (mes préférées) mais elles peuvent aussi être farcies de brocoli, chou-fleur, câpres, anchois, olives, ou morue.

Il existe également la version sucrée où les pettole sont recouvertes de miel ou saupoudrées de sucre glace.

Pour une quarantaine de pettole environ.

Temps de repos : 2 heures.

### **Ingrédients :**

- 500 grammes de farine 00
- 10 grammes de sel
- 470 grammes d'eau gazeuse
- 20 grammes de levure de bière
- 1 c à café de sucre
- huile d'olive pour la friture

### **Pour garnir les pettole :**

- petits morceaux de brocoli et/ou choux-fleur cuits à l'eau
- câpres (passées sous l'eau)
- anchois, olives coupés en petits morceaux
- morue cuite auparavant à l'eau et débarrassée de ses arêtes

### **Préparation**

1- Déposer la levure dans l'eau tiède. Une fois fondue, ajouter le sucre.

2- Dans un grand saladier, verser la farine, le sel puis ajouter le mélange eau-levure. Pétrir à la main en faisant des mouvements allant du bas vers le haut pendant plusieurs minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui sera relativement liquide.

3- Si vous décidez de garnir vos pettole, diviser la pâte en autant de parties que nécessaires : une partie pour des natures, une partie pour des pettole aux olives, etc. Ainsi, dans chacun des récipients, ajouter à la pâte vos garnitures en petits morceaux.

4- Couvrir et laisser reposer 2 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air. Après 2 heures, vous remarquerez que la pâte *fait des bulles* : il est temps de préparer nos pettole.

5- Faire chauffer l'huile dans une friteuse.

6- Prendre une portion de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. A l'aide d'une petite cuillère, faire glisser la boule de pâte dans l'huile bien chaude. Et ainsi de suite avec le reste de pâte. Les faire dorer de chaque côté à feu moyen.

7- Une fois suffisamment dorées, les déposer sur du papier absorbant puis saler, sauf les pettole avec anchois.