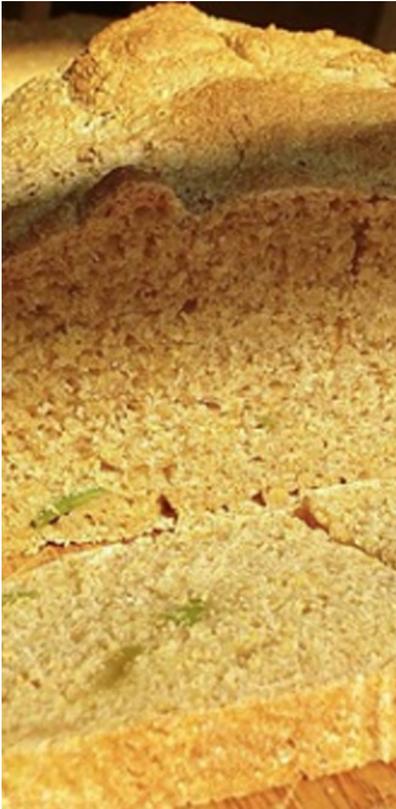


# PAIN AUX OLIVES

## PAIN ET FROMAGE



8 personnes



35 min



0,4€ / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (parfait quand vous finissez votre bocal)
2. Rajouter de l'eau à l'eau du bocal d'olives afin d'obtenir 350 ml d'eau
3. Couper les olives en petites tranches
4. Mélanger la farine, la levure boulangère, l'huile d'olive et le sel
5. Pour la farine, vous pouvez éventuellement mélanger à votre goût différentes sortes de farines
6. Rajouter progressivement l'eau et former une boule en malaxant avec les mains
7. Rajouter les morceaux d'olives et bien pétrir
8. Laisser reposer 1 heure, recouvert d'un linge
9. Etaler puis retourner et plier en 4
10. Couvrir d'un linge et laisser reposer 30 minutes
11. Former une boule et inciser sa partie supérieure avec un couteau en formant des croisillons
12. Cuire au four pendant 35 minutes à 220°C en ajoutant dans le four un petit récipient (supportant la chaleur) contenant l'équivalent d'un verre d'eau

### INGRÉDIENTS

- 500g de Farine
- 10 Olives vertes (**Réf : 2**)
- 2 pincées de Sel
- 1 sachet de Levure boulangère
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 350ml d'Eau