PAIN AUX TOMATES ET OLIVES

Pain et Fromage

8 personnes | 35 min | 0,8€ / PERS | Très facile

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
- 10 Tomates séchées à l'huile d'olive extra vierge **(Réf : 120)**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Rajouter de l'eau à l'eau du bocal d'olives afin d'obtenir 350 ml d'eau (parfait à la fin de votre bocal)
3. Couper les olives en petites tranches. Couper les tomates séchées en petits morceaux
4. Mélanger la farine, la levure boulangère, l'huile d'olive et le sel
5. Pour la farine, vous pouvez éventuellement mélanger différentes sortes de farines, selon vos goûts
6. Rajouter progressivement l'eau et former une boule en malaxant avec les mains
7. Rajouter les morceaux d'olives, de tomates séchées et bien pétrir
8. Laisser reposer 1 heure, recouvert d'un linge
9. Etaler pluis 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 (donner au pain la forme souhaitée)
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