



Pains, viennoiseries
Pain aux olives



1h50 **10 min** **40 min** **1h** **162**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

60 g **Olives vertes**
250 g **Farine**
10 g **Levure de boulanger**
10 cl **Eau**
6 g **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Dénoyer les olives et les couper en morceaux. Réserver.
- 2 Dans un petit bol, mettre l'eau tiède. Émietter la levure et la dissoudre dans l'eau. Laisser reposer 10 minutes.
- 3 Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel et mélanger.

Étape 2

Préparation et pétrissage de la pâte

- 1 Creuser un puits dans la farine et y verser le mélange eau-levure.
- 2 Pétrir 5 minutes afin d'obtenir une pâte homogène.
- 3 Ajouter les olives et mélanger afin de bien les répartir dans la pâte.
- 4 Laisser reposer 10 minutes.
- 5 Au bout de ce laps de temps, pétrir rapidement la pâte et former un pâton.
- 6 Déposer le pâton dans le moule à cake huilé et fariné.
- 7 Laisser lever 40 minutes.

Étape 3

Cuisson du pain.

- 1** Préchauffer le four sur 180°C (Th.6).
- 2** Enfourner et cuire pendant environ 40 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir le pain du four et le laisser refroidir avant de démouler.
- 2** Déguster le pain aux olives froids.