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. Dénoyauter 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.