

*Pâtes*

# Pâte à pain en tarte fine



**1h37** **25 min** **12 min** **1h** **450**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte à pain

400 g **Farine**  
20 cl **Eau**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
20 g **Levure biologique**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Verser la farine dans un saladier. Creuser un puits au centre et effriter la levure fraîche dedans.
- 2 Ajouter une pincée de sel sur le côté, mais veiller à ne pas le verser sur la levure. Ajouter l'eau dans le puits et pétrir doucement à la main.
- 3 Ajouter l'huile d'olive et mélanger avec les doigts. Former une boule, puis récupérer tous les ingrédients collés sur les bords du saladier.
- 4 Déposer la pâte sur le plan de travail, la pétrir pour la rendre élastique, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Recouvrir d'un torchon.
- 5 Remettre la pâte dans le saladier et couvrir avec un torchon. Laisser reposer pendant une trentaine de minutes à température ambiante.
- 6 Couvrir la pâte avec un torchon et non un papier film pour la laisser respirer.
- 7 Débarrasser la pâte sur le plan de travail puis la pétrir à nouveau.
- 8 Découper les portions de pâte. Abaisser chaque portion avec le rouleau à pâtisserie.

A l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds à la

- 9** taille souhaitée. Garder les parures pour réaliser d'autres préparations.
- 10** A l'aide d'une spatule, décoller la pâte du plan de travail et la déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer le temps de préparer la garniture.
- 11** Préchauffer la four à 250°C (Th.8).
- 12** Garnir la tarte puis l'enfourner pendant une douzaine de minutes.