

Pain aux olives vertes et huile d'olive bio

La **Popotte de Manue** vous propose une recette délicieusement originale. Son pain aux olives vertes et à l'**huile d'olive bio** va réveiller à coup sûr vos papilles ☐

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 30 Min.

Ingrédients

Préparation

Dans le bol du robot, déposez la farine et le sel d'un côté, la levure émiettée de l'autre.

Ajoutez l'eau et l'**huile d'olive bio**, puis pétrir à vitesse 1 pendant 8 à 10 minutes.

Coupez les **olives** en dès et ajoutez-les à la pâte avant de stopper le pétrissage.

Formez une boule et laissez-la doubler de volume dans le bol sous un linge à l'abri des courants d'air.



Lorsque le pâton a doublé de volume, déposez-le sur le plan de travail légèrement fariné et appuyez dessus avec le poing pour en chasser l'air. Formez un pain allongé et laissez-le à nouveau doubler de volume sous un linge, disposé sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 200°C.

Entaillez le pain, puis enfournez-le pour 30 à 35 minutes.

C'est prêt !

La semaine prochaine, on vous explique comment préparer des bruschettas à la mozzarella et aux tomates cerises avec ce délicieux pain ☐

Nos autres recettes de pain

Pain torsadé aux lardons et olives

Petit pain sans pétrissage aux deux olives

Nos articles sur le pain

Le pain, entre tradition et modernité

Le pain : quelle histoire