

Couronne de petits pains de Noël aux olives noires

C'est une nouvelle partenaire blogueuse de talent qui nous rejoint en cette fin d'année : **Manue** du blog « [La popotte de Manue](#) »

Spécialisée dans les recettes boulangères, Manue vous propose aujourd'hui d'accompagner vos repas festifs de cette magnifique **couronne de petits pains aux olives noires**. Succulente mais aussi très esthétique, cette couronne apportera la petite touche finale pour la décoration de votre table.

Très simple à réaliser, vous pourrez la faire avec vos enfants qui seront ravis et fiers de la présenter!

- 8 pers.
- 45 Min.
- 30 Min.



Ingrédients

Pour 2 couronnes :

- 500 g de farine T55
- 20 g de levure fraîche
- 300 g d'eau tiède
- 20 g d'**huile d'olive monovariétale « Fruitée »**
- 2 cuillères à café de sel
- 80 g d'**olives à la Grecque**
- Quelques **rondelles d'olives noires confites**

Dans le bol du robot muni du crochet, déposer la farine, la levure émiettée, l'eau tiède (35°C) et l'**huile d'olive**.

Commencer à pétrir en vitesse minimum puis ajouter le sel.

Pétrir pendant 10 minutes, ne pas hésiter à stopper de temps en temps pour ramener la pâte au centre du bol.

Déposer le pâton sur le plan de travail légèrement fariné puis incorporer les **olives à la Grecque** (que vous aurez préalablement détaillées en petits dès) en finissant de pétrir à la main.

Remettre le pâton dans le bol du robot, couvrir d'un linge et laisser doubler de volume (selon la température de la pièce, cela peut prendre 1 à 2 heures).

Lorsque le pâton a doublé de volume le déposer sur le plan de travail et le détailler en **18 boules de 50 g**.

Sur une feuille de papier sulfurisé tracer un cercle de 18 cm de diamètre, retourner la feuille et étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie une boule à l'intérieur du cercle.

Avec un couteau bien aiguisé couper 8 quartiers à l'intérieur du cercle en prenant soin de ne pas couper l'extérieur du cercle (*cf photo*).



Déposer les 8 boules sur chaque base de triangle, à cheval sur l'extérieur du cercle (*cf photo*). Rabattre la pointe en l'humidifiant légèrement avec de l'eau (au doigt) afin de la faire adhérer sur la boule.

Laisser à nouveau pousser 45 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre une rondelle d'olive confite sur chaque boule de pain puis enfourner la couronne pour 20 à 30 minutes selon la puissance de votre four.

Vous pouvez saupoudrer d'un voile de farine pour donner un petit effet « neige » juste à la sortie du four.

Nos autres recettes de pain :

[petits pains sans pétrissage aux deux olives de Nadia Paprikas](#)

[petits pains farcis aux olives noires de Nadia Paprikas](#)