

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Pain aux Olives

Le 12 décembre 2009

1

C'est pour amie que je me suis replongée dans cette vieille recette de ma grand-mère et je ne le regrette pas ! Après plusieurs tentatives, merci aux recettes inscrites nulle part pour ne pas qu'on les pique... , de cuisants échecs, et des réussites incomprises, je pense enfin tenir une recette fiable !

Par contre allez comprendre pourquoi quand le pain est bon, il ne ressemble à rien et inversement...

Votre panier pour 6 petits pains :

300 gr de farine
10 gr de levure fraîche de boulanger
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
20 cl d'eau tiède
½ cuil. à café de sel
1 poignée d'olive noire

Émiettez votre levure dans l'eau tiède. Attention cette dernière ne doit être ni trop froide, ni trop chaude faute de quoi les champignons n'agiront pas ou seront détruits.

Déposez votre farine sur votre plan de travail, creusez-y au centre un large cratère.

Versez-y la levure diluée, l'huile, le sel.

Commencez à pétrir votre pâte. Elle demeure légèrement collante assez longtemps.

Après une 10aine de minutes votre pâte commence à avoir plus de corps, ajoutez-y les olives que vous pris soin de rincer, dénoyauter et couper en 3.

Il ne reste plus qu'à laisser reposer votre pâton dans un saladier, recouvert d'un torchon, pendant au minimum 1h.

Passez ce temps, dégazez votre pâton et façonnez vos petits pains. A nouveau, laissez-les reposer 1h sous un torchon.

Préchauffez votre four à 240°, avec les plaques de cuisson, sans oublier d'y déposer une petite casserole vide. Il ne vous reste plus alors, de faire glisser vos pains sur les plaques chaudes, de les enfourner et d'ajouter un verre d'eau dans le récipient brûlant. Cela aura pour effet de générer de la vapeur et ainsi aider vos pains à bien lever.

Après les avoir laisser reposer sur une grille, régalez-vous !



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie