



Pain aux olives et aux tomates



Préparation : Préparer une pâte au levain avec les ingrédients : mettre de l'eau dans un saladier, ajouter la levure, le sel et une bonne pincée de sucre et dissoudre dans le robot en marche.

Tamiser lentement la farine dans le récipient et pétrir le tout **10 minutes**. Faire lever la pâte dans le saladier au four à vapeur Gaggenau – à **30 °C**, degré d'humidité à 60% – **30 minutes**, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Préchauffer entretemps le four avec la pierre en mode pierre à pizza à **175 °C**. Egoutter les tomates, hacher finement avec les olives et incorporer à la pâte avec le poivre. Si la pâte colle trop aux doigts, rajouter un peu de farine.

Partager la pâte en deux et former deux petits pains ovales. Laisser lever encore **20 minutes**. Faire cuire les pains environ **45 minutes** directement sur la pierre à **175 °C** et badigeonner d'huile d'olive au pinceau pendant ce temps.

Pain aux olives et aux tomates

Appareil Gaggenau : four à pierre

Température : 175 °C

Préparation : 20 minutes

plus 45 minutes de cuisson

plus 50 minutes pour faire lever la pâte

Recette pour 2 pains de 650 g (pesés cuits)

Ingrédients :

400 ml d'eau tiède

1 cube de levure du boulanger

1 c. à soupe de sel

1 pincée de sucre

1 kg de farine type 405

200 g de tomates séchées dans l'huile

200 g d'olives noires dénoyautées

2 c. à soupe de romarin, finement haché

Poivre noir

4 c. à soupe d'huile d'olive

Farine pour pétrir