

## Pain aux olives



Pain et viennoiseries **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 2 h

**Cuisson** : 45 mn

*L'accompagnement estival idéal pour vos grillades, salades...*

### Ingrédients

- 1 boîte d'olives farcies aux poivrons
- 500 g de farine
- 1 levure à pain sèche
- 1 cc de sel
- 300 ml d'eau
- 1 oeuf

### Préparation

- 1 Battez l'œuf en omelette.
- 2 Versez l'eau dans le bol mélangeur de la machine à pain. Ajoutez l'œuf ainsi qu'une pincée de sel.
- 3 Mélangez la farine et les olives égouttées et intégrez le tout dans la machine à pain.
- 4 Déposez la levure sur la farine.
- 5 Réglez votre machine à pain sur le programme pétrissage, pendant 15 minutes.
- 6 Garnissez votre cocotte en fonte avec un papier sulfurisé. Posez le paton dans la cocotte et couvrez d'un linge.
- 7 Laissez le tout reposer durant deux heures.
- 8 Une fois la pâte bien gonflée, posez le couvercle sur votre cocotte puis, préchauffez votre four à 220°C (th.7-8) et insérez-la pendant 45 minutes.

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

