

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN A LA TAPENADE ET TOMATE SECHEE



Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Repos : 2 h
Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 250 g de farine T55
- 4 cuillères à café de tapenade
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 150 ml d'eau
- 4 tomates séchées coupées en dés
- Sel

Levain :

- 15 g de levure fraîche
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation :

Préparez le levain : dans un saladier, délayez la levure dans l'eau tiède. Ajoutez la farine. Mélangez du bout des doigts. Couvrez. Laissez lever 1h à température ambiante.

Mettez alors le reste de farine en tas sur le plan de travail. Creusez un puits au centre. Versez-y le sel, la tapenade et l'huile d'olive, puis incorporez le levain. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. N'hésitez pas à pétrir de 10 à 15 min. Le résultat est toujours meilleur quand la pâte est bien travaillée. Ajoutez en dernier la tomate séchée et incorporez-la doucement à la pâte.

Couvrez la pâte d'un linge. Laissez-la lever à température ambiante. Travaillez-la à nouveau pour la dégazer.

Farinez le plan de travail, faites un pâton puis avec un grand couteau couper 4 morceaux de pâte identiques. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Couvrez-les d'un linge et laissez lever 1h.

Préchauffez le four à 200°.

Saupoudrez les petits pâtons avec un peu de farine. Posez un ramequin d'eau sur la plaque du four et enfournez-les à mi-hauteur pendant 35 min.

Après cuisson laissez refroidir sur une grille.