



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager



## Spirale aux olives noires et parmesan



Ce pain fantaisie est idéal pour accompagner les crudités en particulier une salade de tomates bien fraîche à l'huile d'olives ou encore des fromages de caractères type "Manchego" pur brebis ou encore des fromages à tartiner, cela dépend des goûts...

### Ingrédients pour la pâte à pain:

- 250 g de farine type 45
- 250 g de semoule de blé extra fine
- 1 sachet de levure sèche+sel (Demarle)
- 300 ml d'eau (température bébé)
- 50 à 60 ml d'huile d'olive

### Ingrédients pour la garniture:

- 160 g d'olives noires dénoyautées (1 bocal)
- huile d'olive en spray
- herbes de Provence et parmesan à râper
- graines de sésame et de pavot



Préparer votre pâte à pain comme vous en avez l'habitude soit au robot, au TM31 ou encore en MAP. Laisser lever, la pâte double de volume. Étaler la pâte en un rectangle d'environ 2 cm d'épaisseur sur la Roul'pat®.

Préchauffer le four Th 8 240 °C. Placer les travées Silform® sur votre plaque alu perforée. Vaporiser l'huile d'olive, parsemer d'herbes de Provence, de graines de sésame et de pavot. Passer le rouleau pour faire pénétrer dans la pâte. Étaler les olives concassées. Terminer en râpant du parmesan frais sur la farce.

Rouler la pâte sur elle-même aidez-vous de la Roul'pat®. Couper en tronçons réguliers et placer sur les travées Silform®. Couvrir avec un torchon et laisser lever à nouveau au moins 20 min. Vaporiser d'huile d'olives.

Enfourner pendant 30 min en ayant soin de placer une coupelle d'eau sur la sol pour cuire à l'étuvée et en vaporisant les pains d'eau au bout de 5 min de cuisson.

<http://cachou66.canalblog.com/>  
[cachou66@aliceadsl.fr](mailto:cachou66@aliceadsl.fr)