

Pain aux olives aux anchois et tomates séchées

Ingrédients

275 ml d'eau

2 cs d'huile d'olive

1 cc de sucre

475 gr de farine T55

1 sachet de levure spécial pain de Demarle

Garniture

olives aux anchois coupées en morceaux

tomates séchées coupées en morceaux

Mettre dans la MAP tous les ingrédients sauf la garniture

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

Incorporer la garniture

Mettre le pain en forme (pour ma part un peu ovale)

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner avec de l'huile des tomates séchées

Cuire four chaud 190°

