

## Pain à l'huile d'olive

Ingrédients pour 2 grands pains ou 4 petits

500 ml de farine T55

500 ml de semoule extra fine

400 ml d'eau tiède

4 cs d'huile d'olive

~~2 cc de levure fraîche~~

~~1 pincée de sel~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 2 ou 4 pâtons

Sur le plan de travail parsemé de semoule fine mettre en forme le pain en l'étalant avec les mains

Laisser lever 30 mn

Piquer les pains à l'aide d'une fourchette

Cuire four chaud 220°

