

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## PAIN SANS PETRISSAGE AUX OLIVES ET AU THYM



**Pour 10 petits pains**  
**Préparation : 15 min**  
**Repos : 1 h**  
**Cuisson : 35 min**

### **Ingrédients :**

- 375 g de farine T45
- 12 g de levure boulangère fraîche ou 1 càc de levure sèche
- 1 cuillère à café de sel
- 25 cl d'eau tiède
- 5 cl de lait tiède
- 1 cuillère à café de miel
- 60 g d'olive verte dénoyautées et coupées en rondelles
- 1 cuillère à café de thym séché

### **Préparation :**

Versez la farine et le sel dans une terrine, formez un puits au centre et y émiettez la levure. Ajoutez l'eau tiède. Délayer la levure avec les doigts et recouvrir d'une couche de farine. Ajoutez les olives en rondelles, le thym et le miel délayé dans le lait tiède. A l'aide d'une cuillère en bois amalgamez le tout sans pétrir. La pâte est très collante, c'est normal.

Saupoudrez la pâte de farine. Couvrez le saladier d'un torchon humide et laissez reposer pendant 1h dans une température ambiante et à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.



*Préchauffez le four à 200°.*

Déposez la pâte levée sur un plan de travail bien fariné, essayez de former un boudin sans travailler la pâte puis coupez 10 pâtons à l'aide d'un couteau. Placez les petits pains sur une plaque couverte de papier sulfurisé puis mettez-les à cuire pendant 30 à 35 min. Après cuisson, laissez les petits pains refroidir sur une grille.

**Petite astuce** : Juste avant d'enfourner votre pain dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes, jetez dans la lèchefrite un peu d'eau bouillante et refermez tout de suite la porte du four afin que la buée qui s'est formée reste à l'intérieur. Ce "coup de buée" est le secret d'une croûte bien dorée.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)