

# PAIN AUX OLIVES ET CHORIZO

## Ingredients

- 1 POT D'OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES
- 100G DE CHORIZO
- HUILE D'OLIVE
- 15CL D'EAU
- 300G DE FARINE
- 1 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE OU BOULANGÈRE



## Préparation

1. METTEZ LA FARINE ET LE SEL DANS UNE GRAND SALADIER. FAITES UN PETIT PUIITS AU MILIEU ET DÉPOSEZ-Y LA LEVURE.
2. RAJOUTEZ L'EAU TIÈDE ET MÉLANGEZ SUPERFICIELLEMENT DANS LE « PETIT PUIITS » AVEC LES DOIGTS.
3. AJOUTEZ L'HUILE D'OLIVE ET COMMENCEZ À BIEN MÉLANGER TOUS CES INGRÉDIANTS.
4. APRÈS AVOIR BIEN PÉTRI CETTE PÂTE, METTEZ-LA EN BOULE ET LAISSEZ-LA REPOSER PENDANT 15 MINUTES.
5. COUPEZ LE CHORIZO EN PETIT MORCEAUX OU EN TRANCHES FINES ET LES OLIVES EN 4.
6. AJOUTEZ-LES À LA PÂTE ET PÉTRISSEZ ENCORE UN PETIT PEU, POUR QUE TOUT TIENNE BIEN ENSEMBLE. LAISSEZ REPOSER DANS UN ENDROIT TIÈDE PENDANT 1H30.
7. AU BOUT DE CE TEMPS, FAÇONNEZ LA PÂTE EN FORME DE SAUCISSON, À LA TAILLE DU MOULE ET DÉPOSEZ-LA SOIGNEUSEMENT, EN ÉGALISANT LA SURFACE.
8. LAISSEZ LEVER À NOUVEAU 1H30.
9. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 220° (THERMOSTAT 7). ENDUISEZ LA SURFACE DU PAIN D'HUILE D'OLIVE ET FAITES 3 ENTAILLES DIAGONALES SUR LA SURFACE DU PAIN À L'AIDE D'UN COUTEAU. METTEZ AU FOUR PENDANT 35 MN ENVIRON.
10. BON APPÉTIT !



6 PERS.



2H30MN

La recette vidéo

