

PAIN TRESSÉ AUX OLIVES & NOIX



Temps de préparation: 5h - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 250g Lait
- 6g Levure Fraîche boulangère
- 200g Farine blanche
- 300g Farine complète
- 10g Sel
- 150g Olives Taggiasca dénoyautées
- 250g Eau

Préparation:

- Mettre 250g de lait, 6g de levure boulangère, 200g de farine blanche, 300g de farine complète, 10g de sel, 150g d'olives et 100g de noix dans le bol, puis activer le mode Pétrin /2 min. Pendant ce temps, huiler le Varoma d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine et réserver. Transvaser la pâte sur un plan de travail, façonner en boule et mettre dans le Varoma, puis fermer ce dernier.

-

Nettoyer le bol

- Mettre les 250 g d'eau dans le bol, mettre en place le Varoma et activer le mode Fermentation /4 h/37°C.

- Préchauffer le four à 200 °C. Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.

- Retirer le Varoma et transvaser la pâte levée sur le plan de travail. La diviser en 3 pâtons d'à peu près le même poids et former ensuite 3 petits cordons. Les tresser ensemble en soudant les extrémités, puis poser la tresse sur la plaque préparée. Enfourner et cuire 25-30 minutes à 200 °C, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

- A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille avant de servir.