

Pain à la pancetta et aux olives

Pour 2 pains de 250g

250g de farine

160g d'eau à 20°C

50g de [levain liquide](#)

3 g de levure fraîche

5g de sel

15g d'huile d'olive

30g de pancetta

20g d'olives noires

La veille: Coupez la pancetta et les olives en petits morceaux et faites-les tremper dans l'huile d'olive.

Le jour J: Dans le bol du robot versez la farine, l'eau, le levain, la levure et le sel. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes. A 3 minutes de la fin du pétrissage incorporez le mélange à l'huile d'olive.

Couvrez le bol d'un torchon légèrement humide et laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante, rabattez la pâte sur elle même et laissez encore pousser pendant 1 heure. La pâte va doubler de volume.

A la fin du temps de pousse, versez la pâte sur un plan de travail généreusement fariné (la pâte est très collante) divisez-la en 2 pâtons, pliez-les en deux puis donnez-leur la forme d'une boule. Laissez reposer sous un torchon pendant 15 minutes, soudez en dessous.

Après ces 15 minutes de repos aplatissez légèrement les boudins puis rabattez-les d'un peu plus d'1/3 dans la longueur, pressez la soudure avec les doigts. Rabattez alors la partie opposée (comme un portefeuille) pressez la soudure avec les doigts et retournez les pâtons obtenus sur une plaque de four couverte de papier cuisson. Couvrez d'un torchon humide et laissez pousser pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 235 °C, placez une plaque de four en position basse dans le four.

Lamez vos pâtons, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et enfournez vos pains, 4 minutes à 235°C puis baissez le thermostat à 220°C et laissez cuire encore 14 minutes selon la taille de vos pains.