

Pain aux céréales, tomates séchées et olives noires

Pour un pain de 750g environ

450g de farine aux céréales

270ml d'eau tiède

1 cuil à café (4g) de levure de boulanger déshydratée (en granules)

50g d'olives noires dénoyautées

10 pétales de tomates séchées

1 cuil à café de sel

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café de jus de citron

Coupez les olives et les pétales de tomates séchées en petits morceaux et mélangez-les à la farine dans les bol du robot. Ajoutez la levure, le sel, l'huile et le jus de citron en veillant à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel.

Lancer le pétrissage en versant l'eau sur le mélange, poursuivez pendant 10 minutes, vérifiez la consistance du pâton il doit être souple, non cassant et ne pas coller aux doigts (ajoutez un peu de farine ou un peu d'eau si nécessaire).

Sur un plan de travail bien fariné aplatissez le pâton et repliez les bords par dessous pour former une boule.

Dans un saladier étalez un torchon légèrement humide et bien fariné pour que la pâte n'accroche pas au tissu. Placez alors le pâton dans le saladier, suturez au dessus puis rabattez le torchon par dessus pour le protéger. Laissez lever pendant 2 heures.

Mettez le four à préchauffer à 220°C et faites bouillir un peu d'eau. Déposez le pâton sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, et entaillez la pâte avec une lame fine et bien tranchante. Enfournez et placez sous la plaque un lèche frite dans lequel vous aurez versé l'eau bouillante ce qui permettra à la croûte de rester tendre.

Laissez cuire à 220°C pendant 35 à 40 minutes.