

Pains à l'huile d'olive

Ingédients

500 gr de farine T45

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

1 cc de sucre

310 ml d'eau tiède

50 ml d'huile d'olive

un peu de lait sucré et un mélange de graines

Dans le bol du robot mélanger vitesse 1 la farine, le sucre et la levure

Ajouter l'eau et laisser pétrir quelques minutes

Mettre l'huile et pétrir 5 mn vitesse 2

A l'aide du racloir mettre en boule la pâte

Couvrir et laisser lever 30 mn

Dégazer la pâte et la diviser en pâtons

Mettre en forme selon vos désirs (pour ma part j'ai divisé en 3 et formé des baguettes que j'ai déposé dans les empreintes travées de Demarle)

Couvrir et laisser lever environ 30 mn

Badigeonner avec le lait sucré

Faire des incisions

Parsemer de mélange de graines

Cuire four chaud 190° environ 30 mn

