

## Tresses ...Olives Noires, Parmesan et Origan



### Ingrédients:

- 310 g d'eau
- 1 sachet de levure Gourmandises GD
- 500 g de farine
- 4 cuillères à soupe d'origan sec
- 30 g de Grana Padano râpé
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 1 bonne cuillère à soupe d'huile d'olives
- Quelques tours de moulin à poivre

**Finition:** origan, gros sel de Guérande.

Mettre l'eau et la levure dans le bol du Cook'in. Régler **30 sec/40°C/vit 2**.

Avec l'entonnoir inox, ajouter le reste des ingrédients.

Régler **2 min sur pétrin**.



Sortir la pâte du bol et placer dans un cul de poule et couvrir de film alimentaire.

Laisser lever 20 min.

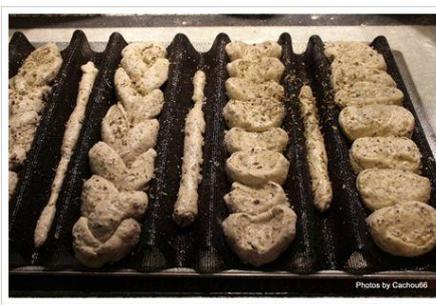
Rabattre la pâte sur la Roul'pat et façonner les tresses ou les baguettes façon chinois.

Préchauffer le four th 8 - 240°C.

Placer dans le filet demi-baguettes posé sur une plaque alu perforée.

Vaporiser d'eau, saupoudrer d'origan et parsemer avec du sel de Guérande.

Enfourner au moins 25 min suivant votre four, pensez à vaporiser en cours de cuisson pour obtenir une croûte dorée et croustillante.



Tresses

Baguettes façon chinois (tranches côte à côte)