



Pane alle olive - [Visualizza sul sito di mimma](#)

pane - olive - canapé

Ingredienti:

g 500 farina bianca
g 100 latte tiepido
g 200 acqua
g 10 zucchero
1 cubetto di lievito di birra
g 20 olio di oliva
g 10 sale
g 150 olive nere snocciolate

Impastare tutti gli ingredienti, lasciare lievitare per circa 1 ora. Dare all'impasto una forma rettangolare mettervi sopra le olive, quindi arrotolare l'impasto su se stesso. Infarinare e tagliarne dei pezzi a vostra scelta. Lasciare lievitare ancora per circa 30 minuti. Cuocere in forno statico a 180° per circa 30/35 minuti.





[Vai alla discussione sul forum](#)