



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

Pane alle olive

pane - olive nere - farina di rimacinato

170 grammi di olive nere snocciolate (peso netto)

250 grammi di farina "00"

250 grammi di farina di rimacinato

9 grammi di sale

1 cucchiaino di zucchero

15 grammi di lievito di birra (preferibilmente meno se giocate d'anticipo)

280/300 cc di acqua

Miscelare le due farine setacciandole insieme, sciogliere bene il lievito in un angolino con parte dell'acqua e lo zucchero evitando il contatto diretto col sale aggiungere gli altri ingredienti e impastare. Lasciare lievitare fino al raddoppio dei volumi, sagomare, lasciare lievitare una seconda volta e infornare a 220/230° per 30/40 minuti.

