



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Pains blancs sans pétrissage aux tomates séchées et aux olives noires

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 6 tasses de farine à pain blanche (environ)
- 2 cuillères à thé de sel
- 1 cuillère à thé de levure instantanée (à levée rapide)
- 2 1/2 tasses d' eau tiède
- 1/3 tasse d' olive noire (de type Kalamata)
- 1/3 tasse de tomate séchée conservées dans l'huile, hachées finement

Préparation	15 minutes
Cuisson	40 minutes
Portion(s)	2 portions

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger 5 t (1,5 L) de la farine, le sel et la levure. Ajouter l'eau et bien mélanger. Couvrir le bol d'une pellicule de plastique et laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant environ 12 heures ou jusqu'à ce que la pâte forme des bulles et ait doublé de volume. (On peut laisser la pâte lever jusqu'à 18 heures.)

2. Saupoudrer une surface de travail de 1/3 t (80 ml) du reste de la farine. Y déposer la pâte et saupoudrer le dessus de 1/4 t (60 ml) du reste de la farine. Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 15 minutes.

3. Avec les mains farinées, presser délicatement la pâte en un rectangle de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur. Parsemer le rectangle de pâte des olives noires et des tomates séchées et pétrir pour bien les incorporer (ajouter jusqu'à 1/4 t/60 ml du reste de la farine à pain si la pâte devient trop collante). Refaçonner la pâte en un rectangle.

4. Couper le rectangle de pâte en deux sur la largeur. Rouler chaque moitié en un rouleau de 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm). Déposer chaque pain, le joint dessous, dans un moule à pain beurré de 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm). Couvrir sans serrer d'une pellicule de plastique légèrement beurrée. Laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant environ 1 1/2 heure ou jusqu'à ce que les pains aient presque doublé de volume.

5. Cuire au four préchauffé à 425°F (220°C) pendant 10 minutes. Réduire la température du four à 375°F (190°C) et poursuivre la cuisson pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient légèrement dorés et rendent un son creux lorsqu'on tape dessus. (Les pains se conserveront jusqu'à 3 semaines au congélateur.)

### **Le bon truc**

Le four éteint, la lumière allumée, est le meilleur endroit où faire lever son pain.