

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane alle olive

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 3-4 ORE DI LIEVITAZIONE



Nella vita ci sono poche certezze, una di queste è che il pane è la cosa più buona del mondo!

La varietà di ingredienti che possiamo usare per le nostre ricette di pane è infinita. In questo caso l'unico ostacolo è la nostra fantasia. Oggi cuciniamo insieme questo meraviglioso, morbido e profumato **pane alle olive**, seguendo la nostra ricetta otterrai un risultato perfetto!

Tutti possiamo cimentarci nell'arte dell'impastare: unire pochi, semplici ed economici ingredienti per poi dargli forma con le nostre mani è davvero una cosa che va provata almeno una volta, soprattutto nei periodi di stress, fare il pane è rigenerante.

Che sia con il [lievito di birra](#), con la [pasta madre](#) (e qui si apre un mondo) oppure un pane in padella, possiamo produrre in autonomia e con gran soddisfazione il nostro pane quotidiano.

INGREDIENTI

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 10 gr

ACQUA 300 ml

FARINA 0 300 gr

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 200 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè

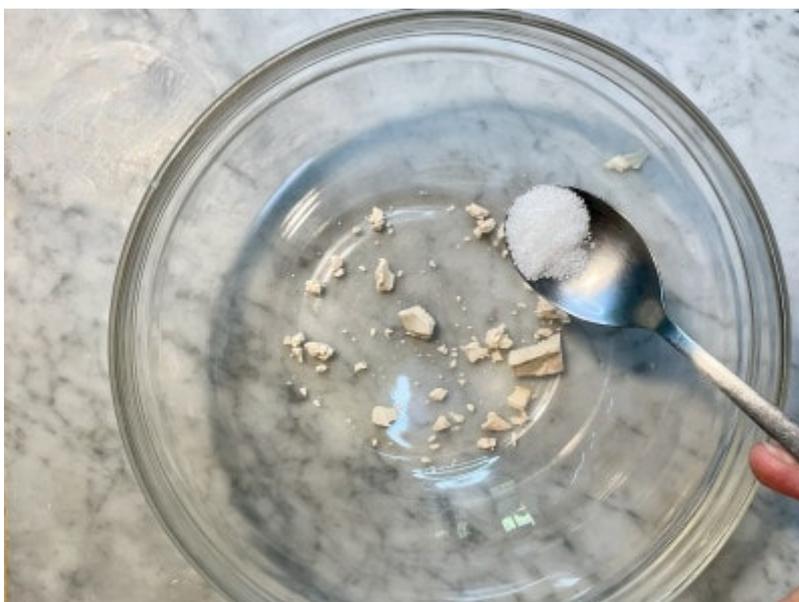
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 gr

SALE 10 gr

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciola il lievito di birra fresco in una ciotola. Unisci l'acqua tiepida e lo zucchero e mescola bene per far sciogliere gli ingredienti.





2 Setaccia molto bene la semola rimacinata con la farina 0 e poi aggiungile alla ciotola con il lievito. Mescola velocemente con un cucchiaio. Aggiungi il sale e l'olio.





3 Impasta prima qualche minuto nella ciotola, poi sul piano da lavoro fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (ci vorranno circa 10 minuti).

Se hai una planetaria o un'impastatrice lavora l'impasto fino a quando non si stacca dalle pareti della ciotola. Mettilo a lievitare in una ciotola coperta da un telo fino al raddoppio del volume (2 ore circa).





4 Quando l'impasto sarà lievitato, stendilo con le mani e forma un rettangolo. Adagia sopra le olive denocciolate sgocciolate e arrotola formando un filone. Avvolgi l'impasto formando una spirale.





5 Rivesti una ciotola con un telo e cospargi con della semola rimacinata. Con le mani arrotonda la pasta e metti a lievitare nella ciotola. Ci vorrà circa un'ora e mezza.





6 Scalda in forno il modalità statica a 180°C. Ribalta la ciotola su una leccarda spennellata con olio . Sulla superficie del pane, con una lametta o un coltello ben affilato, pratica dei tagli per aiutare la crescita in cottura. Inforna e cuoci circa 50 minuti. Sforna e lascia raffreddare prima di tagliare a fette.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare il pane dentro ad un sacchetto di carta all'interno di una credenza per due o tre giorni. In alternativa puoi congelarlo, puoi tagliarlo a fette così potrai scongelare solo quello che ti serve di volta in volta.

CONSIGLIO

Se vuoi utilizzare il lievito di birra secco basta dimezzare il peso del lievito indicato nella ricetta. Puoi sostituire le olive verdi con le olive nere, l'importante è che siano denocciolate.