



PANE

## Pane alle olive



1 FILONE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

330K

NOTE  
2 ORE DI LIEVITAZIONE

### INGREDIENTI

500 g di Farina 0

160 g di Olive verdi denocciolate

20 g di Lievito di birra fresco

Timo

Sale

### Preparazione

- Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, versate al centro il lievito sciolto in 2 dl di acqua tiepida e 1/2 cucchiaino di sale.
- Impastate fino a ottenere un composto omogeneo, poi formate una palla e fate lievitare per un'ora coprendo con un panno.
- Trascorso questo tempo, riprendete la pasta, lavoratela velocemente, amalgamatevi le olive a pezzetti e qualche fogliolina di timo e date all'impasto la forma di un filone.
- Adagiate il filone sulla placca del forno leggermente infarinata e fate riposare nuovamente per un'ora. Cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 40 minuti.

Camilla Innocenti