**Petits pains tomates séchées-origan**



Ingrédients : (pour 4 petits pains)

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 1 CàS de sucre en poudre
- 1 càc de sel
- 3 CàS d'huile d'olive
- 30 cl d'eau tiède
- tomates séchées
- 1 càc d'origan
- olives noires (facultatif)

Recette :

Mélangez la farine, le sel et le sucre en poudre au robot. Ajoutez la levure de boulanger et versez l'eau tiède. (Attention à ce que l'eau ne soit pas trop chaude, sinon elle va tuer la levure et la pâte ne lèvera pas !) Pétrissez à la main ou au robot jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et devienne souple et élastique.

Couvrez le bol à l'aide d'un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 1h-1h30 dans un endroit tiède, jusqu' à ce qu'elle double de volume.

Dégazez la pâte et incorporez l'origan, des tomates séchées coupées en petits morceaux et quelques rondelles d'olives noires. Pétrissez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés.

Formez des petites boules de pain sur un plan de travail fariné. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et couvrez d'un torchon. Laissez lever les petits pain pendant 45 mn dans un endroit tiède, jusqu'à ce qu'ils soient bien levés. Badigeonnez-les d'un peu d'eau à l'aide d'un pinceau avant de les enfourner et saupoudrez-les d'un peu de farine.

Cuisson :

Préchauffez votre four à 220° avec un bol d'eau pour créer de la buée. Enfournez les petits pains et laissez-les cuire pendant 20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir sur une grille.

***http://www.evacuisine.fr/***