

Pain aux olives Bonneterre



Ingrédients pour 4 personnes.

- 675 g de farine T65 Bonneterre
- 225 g de farine de seigle Bonneterre
- 200 g d'olives noires Bonneterre
- 25 g de levure de boulanger
- 350 ml d'eau tiède
- 5 c. à soupe d'huile d'olive douce Bonneterre
- 2 c. à c. de sel
- Huile pour graisser le moule



Préparation

1. Dans un bol, diluez la levure dans la moitié de l'eau tiède puis ajoutez le reste de l'eau et l'huile d'olive.
2. Dans un autre bol, versez la farine et le sel. Faites un puits, ajoutez le mélange eau-levure-huile afin d'obtenir une pâte.
3. Pétrissez la pâte environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. Mettez-la ensuite dans un bol légèrement huilé. Recouvrez d'un linge et laissez lever environ 1h (jusqu'à ce qu'elle double de volume).
4. Dénoyotez et hachez grossièrement les olives.
5. Pétrissez et aplatissez la pâte en grande galette sur un plan fariné. Ajoutez les olives et mélangez. Formez un gros saucisson, ou 4 petits, puis posez sur une plaque huilée. Couvrez et laissez lever 45 minutes jusqu'à ce que le volume double à nouveau.
6. Mettez à four préchauffé à 220°C. et faites cuire 35-40 minutes.
7. Laissez refroidir et savourez accompagné de charcuterie, fromages...



Bonneterre vous garantit pour sa gamme de farine :

- une **qualité optimale** :
- Les blés sont sélectionnés

dans des régions françaises de polycultures traditionnelles excentrées et protégées au maximum des pollutions atmosphériques. Ils sont ensuite nettoyés avant d'être entreposés dans des silos de stockage 100% bio, regroupés sur un lieu unique. Par ailleurs, toutes les farines Bonneterre sont moulées à la meule de pierre, afin de préserver les vertus nutritionnelles du blé. Seule la farine T65 est moulue au cylindre afin d'obtenir une mouture très fine.

- une **traçabilité jusqu'au consommateur** :

Sur les paquets de farine Bonneterre, deux numéros sont indiqués : le 1^{er} indique le numéro de lot du blé et le 2nd le numéro de lot de la farine qui correspond au jour de mouture. Le n° de lot permet au moulin d'identifier la provenance d'un lot de blé chez un agriculteur donné jusqu'à la mise en sachet de la farine.



Bonneterre
le meilleur de la Terre