

Pane alle olive

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **4 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Primo impasto

- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- 10 g di sale fino
- 200 ml di acqua minerale naturale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 15 g di lievito di birra

Secondo impasto

- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- 100 ml di acqua minerale naturale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Per completare la preparazione

- Olio extravergine di oliva
- Farina di grano tenero tipo 00 per la spianatoia
- 200 g di olive nere
- 6 rametti di timo

PREPARAZIONE

Preparazione del primo impasto

- In una capace terrina setacciare la farina ed unire il sale. Mescolare bene.
- Far appena intiepidire l'acqua in un pentolino e sciogliervi lo zucchero ed il lievito.
- Fare un foro al centro della farina ed aggiungervi l'acqua con lo zucchero ed il lievito.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti.
- Formare una palla, coprirla e farla lievitare per mezz'ora in un luogo ben riparato.

Preparazione del secondo impasto

- Trascorso il tempo di lievitazione preparare il secondo impasto.
- In una capace terrina setacciare la farina, fare un foro al centro ed aggiungervi l'acqua e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti.

Per completare la preparazione

- Prelevare il primo impasto, portarlo sulla spianatoia ben infarinata, aprirlo picchiettandolo con i polpastrelli ed appoggiarvi sopra il secondo impasto. Lavorarli assieme fino ad incorporarli l'uno nell'altro, ottenendo un impasto morbido ed elastico.
- Ungere una terrina con un filo d'olio, riporvi dentro l'impasto, ungerne la superficie, coprire e far lievitare per un'ora in un luogo tiepido e ben riparato.
- Nel frattempo snocciolare le olive, lavare il timo e selezionarne le foglie.
- Preparare due teglie rettangolari rivestendole di carta da forno.
- Al termine della lievitazione infarinare bene la spianatoia, portarvi sopra l'impasto e lavorarlo brevemente. Tagliarlo in 4 pezzi, tenerne sulla spianatoia uno e coprire bene gli altri con uno strofinaccio pulito.
- Spianarlo con un mattarello in un rettangolo di 30x20 cm circa, disporvi sopra parte delle olive, una manciata di foglioline di timo ed arrotolarlo sigillando bene. Disporlo sulla teglia.
- Preparare gli altri panini e quando sono tutti pronti ungerli con l'olio. Farli lievitare per un'ora.
- Preriscaldare il forno a 220° C e cuocerli per 15 minuti circa.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni



AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.