

Pain au Poivrons et Olives Noires



Ingrédients pour le pain :

- . 140 ml d'eau
- . 15 ml d'huile d'olive
- . 225 g de farine
- . 1 cuillère à café de sel
- . 1 cuillère à café de levure de boulanger

Si vous possédez une MAP, mettre tous les ingrédients à l'intérieur et sélectionner le programme "Pizza".

A la fin du cycle de pétrissage, retirer la pâte, la poser sur un plan de travail fariné et la laisser gonflé sous un torchon pendant 1 heure.

Ingrédients pour la garniture :

- . 1 petit poivron rouge
- . 1 petit poivron vert
- . 1 petit poivron jaune
- . des olives noires de Nice
- . 1 boule de mozzarella
- . du basilic
- . du romarin
- . de l'huile d'olive

. sel et poivre

Couper en lamelles tous les poivrons.

Ôter le noyau des olives et faire macérer avec les poivrons dans de l'huile d'olive avec le basilic et le romarin haché grossièrement. Saler et poivrer, et réserver au frais pendant 1/2 heure.

Reprendre votre pâte à pain, la retravailler pendant 5 minutes environ.

L'étaler sur un plan de travail mais ne pas faire une pâte fine laisser environ un bon centimètre d'épaisseur.

Disposer dessus les poivrons et olives marinés avec toutes leurs herbes, ajouter des morceaux de mozzarella.

Allumer votre four à 220°C et faire cuire pendant 30 minutes environ.