

## Pain olives tomates

### Ingrédients

entre 110 et 120 ml d'eau

80 gr d'olives tomates

250 gr de farine

1/2 cc de levure SAF

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

Former une boule

Laisser lever environ 30 mn

Faire des incisions

Cuire four chaud 190°

