



BOCCONCINI DI PANE CIABATTA ALLE OLIVE

Ingredienti

500 gr di farina
25 gr di lievito di birra
10 gr di sale fino
30 gr di olio extra vergine
5 gr di zucchero
300 gr di acqua
200 gr di olive verdi denocciolate

Procedimento

Impastare, la farina con $\frac{3}{4}$ dell'acqua e il lievito di birra, per chi volesse anche l'olio extra vergine di oliva e per ultimo le olive verdi denocciolate.

Fare un impasto molto morbido aggiungendo l'acqua man mano, fino a che l'impasto non risulti morbido soffice ma non colloso unire il sale e lo zucchero al termine.

Spolverare il fondo di una teglia con abbondante farina , adagiarvi sopra l'impasto appena fatto e spolverare ancora il tutto di farina.

Aiutandosi con le mani appiattirlo in modo uniforme all'altezza di 3 - 4 cm su tutta la base della teglia cospargendo poi con altra farina.

Lasciarlo lievitare così in teglia fino a che non risulterà quasi raddoppiato. Capovolgere poi la teglia e, senza togliere la farina che il pane ha in superficie, fare le pezzature con l'aiuto di un coltello , tagliando dei piccoli rettangoli e facendo molta attenzione a non manipolare o schiacciare troppo i panini ottenuti. Posizionare i panini su di una placca e cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.