

## Miscate comme un pain aux olives, oignons et anchois

Préparation 1 h

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de farine

1 sachet de levure boulangère déshydratée

7 g de sel fin

300 g d'eau

30 g d'huile d'olive pour la pâte

1 kg d'oignons

250 g d'olives noires à la grecque ( j'ai pris des dénoyautées )

Quelques filets d'anchois coupés en morceaux ( que j'ai rajoutés )

3 c à s d'huile d'olive

Mettre la farine dans un saladier et réaliser une fontaine. Ajouter la levure déshydratée au milieu et placer le sel sur les bords. Ajouter l'eau tiède au milieu et commencer à travailler la pâte à la fourchette et continuer à la main pendant 10mn. Emballer la pâte dans un torchon puis dans une couverture et la laisser reposer 45 mn pour qu'elle se développe de 2/3.

Pendant ce temps dénoyauter les olives, éplucher les oignons et les émincer. Dans une poêle chauffer un filet d'huile d'olive et cuire les oignons à feu doux pour les ramollir et les dorer. Les assaisonner.

Couper la pâte qui a levé en 2 et étirer un pâton de façon à former un rectangle de 30 x 25 cm. Huiler copieusement la couche de pâte et disposer la moitié des oignons cuits, des anchois coupés en morceaux et des olives. Étirer le second pâton de la même façon que le premier, le poser sur la farce et huiler de nouveau copieusement. Répartir oignons, anchois et olives restants.

Rouler les 2 couches de pâte comme une bûche en huilant vos mains. Couper des tranches de 6 cm. Rabattre un des côtés de chaque tranche en étirant la pâte. Avec les 2 mains donner une forme ronde et placer le miscate du côté replié sur la plaque du four huilée ( ou sur une plaque silicone ou anti-adhésive ).

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 30 mn en plaçant un ramequin d'eau dans le four pour éviter le dessèchement de la pâte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>