**Petits pains tomates-olives-origan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Petits-pains-aux-olives-tomates-origan-mai-2009-225-copie.jpg) **Pour 20 petits pains  
  
- 300 g d'eau tiède  
- 3 càs d'huile d'olive  
- 1 càc de sel  
- 500 g de farine T 65  
- 1,5 càc de levure sèche de boulanger  
- 1 càc de sucre  
- 30 olives noires  
- 10 pétales de tomates séchées**   
**- 1 càs d'origan séché**

**Empreintes pour petits pains ou** **plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'eau, l'huile, et le sel.  
Verser la farine, l'origan, la levure et saupoudrer de sucre.  
Lancer le programme Pâte et quelques minutes avant la fin, ajouter les tomates séchées et les olives.  
Laisser se dérouler le programme jusqu'au bout : La pâte est bien gonflée.  
Sortir le pâton, le dégazer et le partager en portions. Former les petits pains.  
**J'ai façonné 12 pains ronds de 45 g et 8 pains ovales de 52 g.**Déposer les pains sur la plaque du four ou dans des empreintes.  
Laisser lever à température ambiante en ce moment, ou lorsqu'il fera moins chaud  dans le four à 40° pendant 20 minutes.  
Vaporiser d'eau les petits pains et faire des grignes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire cuire pendant une vingtaine de minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif