 **Pain italien**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/10/Pain-italien-septembre-2008-024-copie.jpg) **Pour 2 gros pains**

**Levain :**  
**- 100 g de farine T 55**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 100 g d'eau tiède**  
**Pâte :**  
**200 g d'eau tiède**  
**- 50 g d'huile d'olive**  
**- 1 càc de sel**  
**- 400 g de farine T 55**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Départ à  four froid.**

**Le levain :  
Mélanger** dans un petit saladier l'eau tiède avec la levure et la farine.  
Couvrir et laisser lever à l'abri des courants d'air. (J'ai laissé une bonne 1/2 heure).

**La pâte :**  
**Mettre** dans la cuve de la MAP, l'eau, l'huile, le sel, et la farine.  
Faire un puits et ajouter le levain (il a gonflé et est couvert de bulles).  
**Lancer le programme pâte.**  
Dégazer et partager en 2 pâtons.  
**Façonner** 2 pains et les poser sur la plaque du four.  
**Couvrir** et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.  
**Vaporiser d'eau et faire des grignes.**

**Enfourner à four froid** **réglé à 200°** pendant environ 30 minutes.  
**Laisser bien refroidir avant de le trancher.**