

Couronne fromage-olives



Pour une belle couronne

Pâte :

- 270 g de lait (250 ml)
- 1 càc de sel fin
- 400 g de farine T 55
- 2,5 càc de levure sèche de boulanger
- 35 g de fromage à tartiner ♦
- 1 càc de sucre

Garniture :

- 100 g de fromage à tartiner ♦
- 20 g de crème fraîche
- 20 olives vertes ♦♦

La plaque du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)

La pâte :

Mettre dans la cuve de la MAP, le lait et le sel.
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.
Ajouter le fromage et le sucre.
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.
Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et la dégazer.
Étaler au rouleau en un grand rectangle.

La garniture :

Mettre les olives dans une petite casserole et les couvrir d'eau.
Porter à ébullition, puis rincer les olives et les sécher dans un papier absorbant.
Les couper en rondelles.
Travailler le fromage avec la crème pour obtenir une préparation.
Étaler le fromage sur toute la surface de la pâte. Répartir les olives.

Rouler la pâte en serrant un peu pour former un boudin.

Rejoindre les deux extrémités et sceller les jointures.

Déposer la couronne sur la plaque.

Laisser lever jusqu'à ce que le pain soit bien gonflé (30 min à 30°C pour moi).

Badigeonner le pain avec un peu de lait. Saupoudrer de graines de pavot.

Enfourner pour 25 minutes.

Laisser refroidir le pain sur une grille.

Déguster tiède.