 **Pain italien**

 **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.**