



## PAIN FARCI A LA MORTADELICE

Pour 0 personne — Préparation : 5 min. — Cuisson : 15 min.

### Ingrédients :

- 1 Morta'Délice aux olives
- 500 gr de farine
- 4 cas d'huile d'olive
- 1 sachet de levure boulangèr
- 300 gr d'eau tiède
- 1 cac de sel
- Quelques branches de persil

### Préparation :

Dans une cuve, mélangez la farine, l'huile d'olive, la levure et l'eau  
Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et malléable .  
Laissez-la lever dans un endroit chaud.  
Dégazez-la puis la diviser en deux part plus ou moins égales.  
Étalez la première boules puis façonnez la en rectangle  
Badigeonnez d'un peu d'huile d'olive, disposez les Morta'Délices aux  
olive ou à la provençale Isla Délice puis finir par quelques brin de persil  
Mettez la deuxième couche de pâte, badigeonnez d'huile d'olive et  
saupoudrez de graines de pavot.  
Enfournez 15 min dans un four préchauffé à 200°