PANE ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di farina bianca,
- 15 gr di lievito,
- 1 pizzico di sale,
- 1 manciata di olive sott'olio tritate grossolanamente.

Impastare velocemente la farina con il lievito, il sale e tanta acqua quanto basta per ottenere un impasto morbido.
Unire le olive.
Far lievitare finché appare qualche spaccatura in superficie.
Cuocere per un'ora in forno già caldo a 200°.