



INGREDIENTES:

- 120 gramos de agua
- 40 gramos de aceite
- 1 cucharadita pequeña de azúcar
- 25 gramos de levadura fresca de panadería
- 1 cucharadita de postre de sal
- 300 gramos de harina de fuerza
- 150 gramos de aceitunas negras sin hueso
- 2 cucharadas de tomillo troceadito pequeño, si es fresco mejor, si no, del seco



- 1 molde plumcake grande aproximadamente unos 30 centímetros de largo x 10 de ancho x 6 de alto (de los de puding)
o dos más pequeños.

- 1 huevo batido o leche para pintar al final.

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, las aceitunas sin hueso, y **trocear 4 ó 5 segundos a velocidad 4**. Sacar a reservar.
2. Sin lavar el vaso, verter en él el agua, el aceite y la levadura, y **programar 1 minuto y medio, a temperatura 37 grados, velocidad 3**.
3. Agregar la harina, y **programar 10 segundos a velocidad 6** , y seguidamente **programar 3 minutos a velocidad espiga**.
4. Al finalizar añadir las aceitunas, y el tomillo y volver a **programar un minuto a velocidad espiga**
5. Precalentar el horno durante 10 minutos a 200 grados, con calor arriba y abajo.
6. Untar el molde con mantequilla, y espolvorear con un poco de harina.
7. Sacar la masa del vaso, con ayuda de la espátula, y echarla en el molde, y con las manos colocarla bien. Adornar con las aceitunas a lo largo del molde, y dejar que doble su volumen, en un lugar calido, durante una media hora para que fermente, o tobe o suba (que doble casi su volumen). Si queremos darnos más prisa, o está frío el ambiente de casa, podemos hacer que tobe en el horno a 50 ó 60 grados durante 15 minutos o algo más. Cuando lo veamos subido, bajamos la temperatura a 180 grados y lo cocemos durante 25 ó 30 minutos, (como siempre el tiempo dependerá de la potencia de nuestro horno).
8. Al acabar que ya estará doradito, lo pintamos con un poquito de leche, o un poquito de huevo batido con un poco de agua, y lo dejamos en el horno unos minutos más. No lo sacamos de golpe, apagamos el horno lo dejamos dentro un par de minutos con el horno abierto, sólo un poco, y después ya lo abrimos del todo y lo sacamos a los 5 minutos.
9. Servirlo en rebanadas tostadas solas o acompañadas con paté, quesos, mayonesa, mermeladas, miel, etc., de cualquier manera está buenísimo.
10. **NOTA:** Cuando tenga la harina amasada, verificar, si necesita más harina, o por el contrario más líquido. La textura ha de ser buena, pero sin pegarse mucho a las manos, en este caso faltaría un poco harina. Si todo son grumos necesitaría un poco de líquido.



