

## Pain томатé à la farine de maïs, quinoa

Écrit par Hélène

Lundi, 05 Décembre 2011 12:19 -

---



### Ingrédients :

- 200 g de farine de blé T55
- 100 g de farine de quinoa Bio
- 200 g de farine de maïs (bio de préférence)
- 1,5 cc de levure déshydratée
- 1 cs de sucre
- 1 cc à café de sel
- 1 cs de concentré de tomates
- 1 cc de purée de piments
- 2 cs de coulis de tomates
- 300 ml d'eau
- 2 cs d'huile d'olive

### Préparation :

Dans la cuve de votre machine à pain, versez l'eau, l'huile, le sel, le coulis de tomates, la purée de piments, le concentré de tomates puis le sucre.

Recouvrez avec les farines. Formez un petit puits et incorporez la levure déshydratée.

Lancez le programme « pain français », ou « classique » sur votre machine à pain.