

Pain à la tomate, à l'ail et au basilic

Écrit par Hélène

Jeudi, 26 Mai 2011 21:49 - Mis à jour Mardi, 31 Mai 2011 22:50

Pour un pain de 750 grammes environ.



Ingrédients :

- 500 g de farine de blé T55
- 1,5 cuillères à café de levure déshydratée
- 2 cc de sucre
- 2 cc à café de sel
- 290 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Environ 4 tomates pelées en boîte
- 50 g d'emmental ou comté râpé
- 2 à 3 cuillères à soupe de basilic haché
- 1 gousse d'ail

Préparation :

Hachez l'ail. Découpez les tomates pelées en petits dés.

Dans la cuve de votre machine à pain, versez l'eau, l'huile, le sel puis le sucre.

Recouvrez avec la farine, l'ail, le basilic, la levure, l'emmental et les dés de tomates.

Choisissez votre programme sur votre machine à pain...

Conseil : ce pain est idéal pour préparer les tartines « tomates / emmental ».

Pain à la tomate, à l'ail et au basilic

Écrit par Hélène

Jeudi, 26 Mai 2011 21:49 - Mis à jour Mardi, 31 Mai 2011 22:50
