

Pain aux tomates, au thon, et à l'huile d'olive

Pour le pain

370 g de farine T55 ou T65
1 c. à c. de sel
12 g de levure de boulanger fraîche ou un sachet de levure sèche
20 cl de jus de tomates
90 ml d'huile d'olive

Pour la garniture

3 tomates
Le zeste râpé d'un citron jaune ou vert
1 petite boîte de thon au naturel
2 c. à s. d'huile d'olive
1 boule de mozzarella
1 gousse d'ail
6 morceaux de tomates confites
1 c. à s. de basilic frais haché ou surgelé
ou encore mieux, si vous en avez conservé, des **sommités fleuries** dont je parle [ici](#)
([clic](#))

Dans le bol du robot muni d'un crochet à pétrir, placez tous les ingrédients. Pétrissez pendant 10 mn. Placez la boule de pâte dans un saladier, couvrez d'un plastique et laissez lever près d'une source de chaleur pendant une heure.
Vous pouvez effectuer cette étape à la machine à pain.

Epluchez les tomates, éliminez les graines et coupez-les en petits dés.
Faites chauffer l'huile d'olive dans une petite poêle et mettez-y à revenir doucement et à couvert les dés de tomates jusqu'à ce qu'ils ramolissent. Egouttez, réservez.
Hachez le basilic et l'ail.
Coupez les tomates confites en petits morceaux.
Découpez la mozzarella en petits dés.
Egouttez le thon et émiettez-le.

Étalez la pâte à pain sur le plan de travail fariné en un rectangle d'environ 30 cm sur 25.
Disposez au milieu, sur toute la longueur, une couche d'ail et de basilic, puis les tomates confites, le thon, les tomates cuites, le zeste de citron râpé et la mozzarella en dernier.
Poivrez.
Refermez le rectangle pour donner à l'ensemble la forme d'un beau pain.

Recouvrez d'un plastique et laissez pousser de nouveau 45 mn au chaud.
Mettez le four à préchauffer à 210°.
Au moment d'enfourner, passez sur la surface un peu d'huile d'olive au pinceau et donnez un tour de moulin à poivre.
Enfournez et laissez cuire 35 mn.