

Pain soleil à la tomate séchée et aux herbes



Pour un petit pain soleil, mettre dans la cuve de la MAP:

- 125 g d'eau
- 60 g de levain liquide Kayser
- 250 g de farine Tomatopain (pas de sel en plus, la farine en contient déjà)
- 1/2 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Façonner le pain: diviser le pâton en deux, 2/3, 1/3. Étaler la plus grosse boule en un cercle (d'une quinzaine de cm) en aplatissant la pâte avec le plat de la main. A l'aide d'un couteau ou d'un découpe-pâte, inciser le centre du cercle comme si vous le découpiez en 8 parts mais en laissant une marge de 2 cm au bord. Rabattre les pointes vers l'extérieur. déposer sur la plaque à pâtisserie ou du four couverte de papier sulfurisé.

Former une boule bien lisse avec le petit pâton et le déposer au centre.

Laisser lever dans un endroit tiède (four légèrement préchauffé puis éteint) pendant 45 min.

Préchauffer le four à 240° avec un ramequin d'eau déposé sur la sole

Enfourner le pain et laisser cuire 10 min. Baisser la température à 210° et poursuivre la cuisson 10 min. Enfin baisser une dernière fois la température à 180° et laisser cuire encore 5 min.

Sortir et laisser refroidir sur une grille.

Ce pain est un délice! la tomate séchée, les herbes, le sel, tout est très bien dosé dans cette farine. N'hésitez pas à doubler les quantités pour un gros pain.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>