

PAIN TOMATE, PARMESAN, ORIGAN

Pour 1 pain format boule

Préparation : 20 min

Repos : 2h



400g de préparation complète pour pain

340g de jus de tomate

80g de parmesan

3g d'origan

01. Pétrissage :

a) Au robot :

Mélangez la préparation complète pour pain et le jus de tomate à l'aide du crochet pétrisseur pendant 6 minutes en vitesse lente et 5 minutes en vitesse rapide. Ajoutez le parmesan et l'origan et pétrissez à nouveau 1 minute en vitesse lente.

b) A la main :

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

02. Recouvrez le bol d'un torchon humide et laissez reposer pendant 40 minutes à température ambiante.

03. Formez une boule et incisez en croix avec un ciseau.

04. Laissez reposer à l'intérieur d'un torchon humide pendant 70 minutes à température ambiante.

05. Préchauffez votre four à 200°C (th. 7). Faites chauffer pendant 10 minutes une cocotte ou un plat en verre avec couvercle. Après 10 minutes, sortez votre plat du four et y déposez la pâte à pain. Couvrez la cocotte et mettez-la au four. A 25 minutes de cuisson, enlevez le couvercle et continuez de cuire encore 10 minutes.

Laissez place à votre créativité en testant de nouveaux ingrédients dans cette recette :

- Jus de pomme, abricot, noix
- Jus d'orange, ananas, poudre de curry
- Eau, chèvre, noix