

Petits pains aux tomates séchées et fines herbes

RECETTES - ACCOMPAGNEMENTS - BOULANGERIE



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 sachet de levure (8 grammes)
- 250 ml d'eau tiède (40 °C)
- 15 grammes de sucre
- 1 œuf
- 20 grammes de lait en poudre
- 25 grammes de gras végétal
- 400 grammes de farine à pain
- 8 grammes de sel
- 15 grammes de tomates séchées
- 20 ml de sauce tomate
- 5 ml d'herbes de Provence

Recette offerte par l'ITHQ

Préparation

1. Diluer la levure dans l'eau tiède avec le sucre et laisser reposer quelques minutes (selon les indications du fabricant).
2. Incorporer l'œuf, le lait et le gras au mélange eau/levure.
3. Former une fontaine avec la farine et le sel.
4. Verser le liquide au centre de la fontaine, ajouter les tomates séchées, la sauce tomate et les

herbes.

5. Incorporer la farine au liquide, bien pétrir la pâte pour lui donner du corps.
6. Placer dans un bol huilé avec un linge humide chaud dessus et laisser reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume.
7. Rompre la pâte pour en extraire les gaz carboniques.
8. Couper et façonner les petits pains.
9. Déposer sur une plaque et couvrir d'un linge humide et d'une pellicule plastique pendant 30-45 minutes (la pâte doublera de volume).
10. Cuire à 410 °F (200 °C) pendant environ 20 minutes sur la grille du centre.