



Pain à la tomate

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	1 Jour 1 h 30 min
Temps de cuisson	50 min
Portions	6
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Levain

- 150 g de farine fleur
- 150 ml d'eau
- 1 pc de levure

Pour le levain, mélanger tous les ingrédients, couvrir et laisser reposer env. 24 heures à température ambiante.

Pain à la tomate

- 600 g de farine bise
- 1½ cs de sel
- 300 ml de jus de tomate
- 10 g de levure
- 3 cs d'huile d'olive
- 100 g de tomates, séchées
- 50 g d'olives, noires, dénoyautées, coupées en deux
- 1 cs d'herbes aromatiques, à l'italienne, séchées
- Huile d'olive

Couper les tomates en lanières et les olives en deux. Pour la pâte à pain, mélanger tous les ingrédients avec le levain et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir la pâte et la laisser lever pendant env. 1 ½ heure.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Verser délicatement la pâte dans un moule à cake enduit d'huile d'olive, fariner la surface et l'entailler. Enfournier le moule à cake sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 15 min

Air chaud 200 °C pendant 35 min

Démouler le pain et le laisser refroidir sur la grille.





Accessoires

Grille

Moule à cake, longueur env. 30 cm

