Pain à la tomate

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	1 Jour1 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. Enfourner 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

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019